IL BUON GOVERNO

DEI BACHI DA SETA

DIMOSTRATO

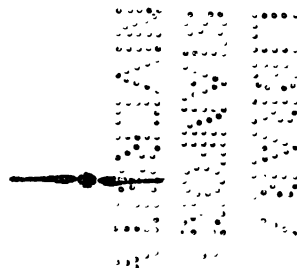
COL GIORNALE DELLE BIGATTIERE

DEL

CONTE DANDOLO

Cavaliere di seconda classe della Corona ferrea, Membro della legion d' onore e dell' istituto reale delle scienze, lettere ed arti, uno dei quaranta della Società Italiana ecc.

CON RAMI.

SECONDA EDIZIONE.

MILANO

DALLA TIPOGRAFIA DI GIAMBATTISTA SONZOGNO

1818.

AGLI AGENTI DI CAMPAGNA

ED AI COLONI

CHE SANNO LEGGERE

L' AUTORE.

A voi, buona gente, io indirizzo con sommo piacere questa mia operetta.

Essa vi conviene se siete già esperti nell'arte di governare i bachi da seta, perchè tende a vieppiù dilatare i mezzi di perfezionamento, i quali usate.

Essa vi è necessaria, se siete ancora involti nelle vecchie prevenzioni funeste, e non avete avuto coraggio fin qui di rinunziare alle medesime, e se seguitate a far male a voi, e ai vostri padroni.

Voi per ragione del vostro stato siete quelli, a' quali è affidata l'opera di migliorare le cose campestri di ogni genere; ed in ciò sta l'onor vostro, il vostro interesse, e la ragione, per cui i padroni vostri vi lasciano il governo de' loro fondi.

Leggete adunque attentamente l'operetta che v'indirizzo: rinfrancatevi ne'

buoni metodi, se li conoscete. Conosceteli, e diligentemente praticateli, se avete desiderato di apprenderli.

Tanto ormai si è fatto per condurre il governo de' bachi verso la perfezione, di cui è suscettibile, che quelli tra voi, i quali fossero negligenti ancora in mettere in uso i buoni metodi, potrebbero forse cadere in sospetto di aver nascosti fini per tenere nel disordine un' arte sì importante, o al certo potrebbero essere rimproverati di colpevole mancanza ai loro doveri.

Voi, io spero, non volete essere, nè comparire di tal carattere.

Varese 20 Agosto 1815.

A CHI LEGGE.

Molti illuminati e cospicui possidenti presero in quest' anno una parte diretta nel governo de' bachi, adottando i metodi da me proclamati.

Noi abbiamo da alcuni di loro una pubblica attestazione de' vantaggi da tali metodi ottenuti paragonando il passato col presente; e la differenza non istà solo nella maggior quantità de' bozzoli raccolti, ma nella ricca e bella qualità de' medesimi. Non deve adunque far meraviglia, se mentre si sono già erette bigattiere padronali, altre ancora in varie parti si ergono; e se mentre si sono migliorate bigattiere coloniche, in molti luoghi ancora si cerca di migliorarne. Questo movimento de' possidenti accrescerà certamente di mano in mano i progressi di un' arte sì preziosa, e fisserà un' epoca avventurata nella storia de' nostri grandi miglioramenti agrarii.

Ma in quest' anno ancora si sono perduti forse de' milioni di libbre di bozzoli pel concorso di cause dannose, che l' idiota non ha saputo nè prevedere, nè prevenire; perciocchè poco o nulla si è giovato de' soccorsi, che l' arte somministra.

Finchè dunque questa non sia divenuta abituale nella moltitudine de' coltivatori, i co-

stanti splendidi risultati, ch' essa è capace di dare, non saranno che il vantaggio di pochi.

Per accelerare la diffusione di quest' arte io pensai che fosse ottima istituzione quella di ammettere nelle mie Bigattiere degli Alunni, i quali ricoverati ed assistiti non costassero ai loro padroni, e parenti più di una lira italiana il giorno pel corso de' quaranta all' incirca, in cui si comprende il governo dei bachi.

Ne vennero di fatto parecchi; e il loro numero sarebbe stato maggiore, se le vicende de' tempi lo avessero permesso. I venuti hanno continuamente osservato, ed imparato travagliando colle loro mani dall' atto in cui la semente fu messa nella camera calda per far nascere i bachi, sino a quello in cui i bachi andarono al bosco. Essi oltre all' esercitarsi nell' accennata guisa entro la mia grande Bigattiera, hanno anche visitato le mie bigattiere coloniche; e con ciò hanno potuto conoscere, che il sistema di governo seguito nelle Bigattiere padronali è perfettamente eguale a quello che si pratica nelle coloniche.

Io proseguirò a riceverne presso di me ogni anno, finchè abbia forza da lavorare con essi, e attività per dirigerli; il miglior modo d' istruirli essendo quello di averli testimonj di quanto si fa, giacchè debbono in seguito farlo eglino stessi.

Quantunque poi io porti opinione con alcuni zelanti ed istrutti coltivatori, che un anno solo non così facilmente possa bastare a formar di un Alunno un coltivatore capace a

governar bigattiere con sicurezza di prospero effetto, nel caso massimamente che impreviste straordinarie contrarietà meteorologiche, rese così frequenti in queste parti, sopravvenissero nei momenti più decisivi, non di meno mi par dimostrato, che l'Alunno avrà sempre in un anno acquistato cognizioni generali e positive, bastanti a fargli evitare le disgrazie più comuni, a cui vanno frequentemente, ed annualmente soggetti i bachi.

Ed un grande sussidio sarà certamente per ognuno di essi nell'applicarsi l'anno prossimo al governo di qualche bigattiera l'avere sott'occhio, e riandare la serie tutta delle cose, che in ogni senso videro accadere in tempo del loro alunnato.

Questa serie di cose essi l'hanno raccolta diligentemente nelle Tabelle, *che di giorno in giorno scrivevansi da uno di loro, notando circostanze, e fatti* di *ogni maniera; e che affisse in determinato luogo, venivano quindi da tutti gli altri e lette, ed esaminate, e copiate.*

Ma queste Tabelle, *ovvero sia* Giornale *contenente l'intera storia del governo de' miei bachi nel* 1815, *guidato da me secondo le norme già precedentemente esposte nell'*Opera *pubblicata in principio dell'anno corrente, parmi potere esser utile non a questi Alunni soli, ma inoltre a tutti coloro, che vogliono tener Bigattiere. Imperocchè non solamente esso dimostra verificati col fatto i precetti dati in quell'*Opera*: ma somministra più particolarmente una sicura e pronta istruzione pra-*

tica anche indipendentemente dallo studio di essa, pel carattere che presenta di un metodo d'imitazione. Il che a meglio, e più speditamente ottenere, due cose ho fatto pubblicando questo Giornale. *La prima è, che nelle* Tabelle *ho inserito brevemente qua e là quelle massime ed osservazioni, le quali ogni dì io accennava agli Alunni. La seconda è, che ho premesso come parte preliminare alcune compendiose* istruzioni, *le quali mi sono parute le più necessarie fra quelle, che nell'* Opera *si contengono; e ciò perchè questo* Giornale *può facilmente andare in mano di chi non abbia appreso quanto è nell'* Opera; *e può esso solo anche senza l'*Opera *sufficientemente instruire.*

Queste compendiose istruzioni in tre CAPITOLI *divise riguardano l' organizzazione delle* Bigattiere, *e gli* utensili *necessarj in esse: poi le più opportune indicazioni sulla* foglia, *sull'*area, da occuparsi dai bachi, *sul* Termometro *ed* Igrometro, *sulla* luce e *sui* profumi: *finalmente sopra tutto quanto ha rapporto alla* preparazione *della* semente, *ed alla* camera calda.

Il Giornale *incomincia dal punto in cui si mette la semente nella camera calda perchè nascano i bachi, e via prosegue a giorno per giorno, additando tanto le operazioni ordinarie e straordinarie eseguite, quanto le cagioni, che le straordinarie provocarono fino al momento della raccolta, e della scelta dei bozzoli per la semente.*

Chi attentamente leggerà, osserverà e seguirà di giorno in giorno quanto queste Ta-

belle *dimostrano essersi fatto, vedrà sempre più comprovato, che l'arte di governare i bachi si appoggia a' determinazioni positive e ad elementi indipendenti dalla volontà e dal capriccio dell' uomo. Così pure vedrà verificarsi che chi ha una data quantità di foglia di gelso è sicuro di avere una data quantità di ottimi bozzoli, ogni volta che accuratamente governi i suoi bachi. Vedrà così essere manifesto, che per ogni mediocre attenzione che si metta in seguire le poche semplicissime regole, che emergono da questo* Giornale, *presto si cesserà di aver bisogno di chiamare da altri paesi chi presieda al governo de' bachi: e la poca scienza che è necessaria in questa faccenda, diverrà e più sicura, e domestica affatto.*

Sono questi i naturali effetti che produrrà questo Giornale *ove sia preso per guida.*

Debbo poi primieramente avvertire, che coi metodi che raccomando, non intendo io già di determinare il prodotto in bozzoli piuttosto ad ottanta, che a settanta, o sessanta libbre per oncia di semente: bensì di assicurare che costantemente si ottenga da ogni quattordici libbre grosse in circa di foglia una libbra grossa di ottimi bozzoli: il che è quanto può ragionevolmente soddisfare ognuno, che a questo ramo di coltura si dedichi. In secondo luogo debbo dichiarare come numerosissime accurate esperienze hanno distrutta l' idea, che da' secoli si aveva: quella cioè, che quanto maggior numero di once di semente si ponga in grande bigattiera, minore quantità di bozzoli si ricavi a proporzione del minor numero

di once di semente posta in bigattiere picciole. Di fatto tanti bozzoli in proporzione ho ritratti io da una bigattiera piccola di mezz'oncia di semente, quanti n'ho avuti da quella di cinque e quattordici; e se v'è stata per avventura qualche piccola differenza, essa è stata tutta a favore delle Bigattiere grandi.

Del rimanente quanto è vero, che alcune volte presso parecchi coltivatori la quantità de' bozzoli avuti è proporzionatamente minore della quantità di foglia impiegata; altrettanto è vero pur anche, che ciò accade, quando l'arte è stata neghittosa, e poco accorta. Di ambi questi fatti ne sono una prova le due lettere, *che si troveranno in calce del presente* libro.

Dalla mia Opera dell' arte di governare i bachi *il dotto e rispettabile mio amico signor Cav.* Amoretti, *per benefica indole inclinato a pubblicare cose utili alla Società, ha tratto un libretto del* Governo de' Bachi. *Anche lo zelantissimo Parroco di Missaglia, sig. De Capitani, ne ha dopo pubblicato un altro ancor più succinto. Io non dissimulo, che l'una e l'altra di queste* Operette *possono essere di grande vantaggio ai coltivatori; e singolarmente la prima mi avrebbe distolto dal pubblicare questo* Giornale, *se non avessi dovuto persuadermi, che la forma del medesimo, la deduzione dei precetti posti in fine di ogni sua parte, varie nuove osservazioni, ed un grado evidente di perfezione dato per esso alla istruzione, lo renderebbero essenzialmente utile. Che se alcuno credesse, che almeno si*

fosse potuto in questo Giornale *osservare una brevità maggiore di quella che per avventura vi si è osservata, dirò averlo desiderato anch' io; ma essermi poi dovuto convincere, che nessuna opera breve nella quale non sieno state ordinatamente e chiaramente dedotte le pratiche dell' arte da principj invariabili della scienza, istruisce l'idiota, nè anima il coltivatore educato, che vorrebbe istruirsi. Il che abbiamo osservato essere avvenuto in centinaja di libretti pubblicati per un intero secolo, e forse più, sul governo de' bachi, senza che generalmente questo governo siasi se non che poco avanzato al di sopra delle cieche pratiche antiche. Così pure fatalmente è accaduto rispetto a tante altre utili arti, che senza perfezionarsi mai sono restate il partaggio di pochi. Io mi sono fatto la regola di cercare, se gli uomini, pe' quali scrivo, apprenderanno chiaramente quanto mi sono prefisso d' insegnar loro: ed ho dovuto concludere, che serrando in più brevi termini le cose, ch' io desiderava ch' essi imparassero, mi sarebbe restato un gran dubbio.*

Alla occasione dell' eccitamento dato alla coltura de' bachi nel modo per me indicato, e da molti savj possidenti sostenuto, le umane passioni si sono svegliate spargendo dubbio sui certissimi risultati avutine, o sulla imperfezione de' mezzi generalmente usati sin qui. Codeste dicerie miserabili non debbono scoraggiare chi ama davvero i propri interessi. È certo che se i mezzi usati fin qui fossero stati generalmente buoni, i raccolti de' bozzoli sareb-

bero stati generalmente e costantemente felici, perchè generalmente appunto si sono usati, e perchè quando i mezzi sono buoni provvedono contro le intemperie delle stagioni, e contro ogni accidente nocivo. I lamenti per tutti questi anni alzatisi contro la cattiva riuscita de' bachi provano adunque la fallacia de' mezzi usati. Al contrario la buona riuscita de' bachi governati secondo ch' io ho accennato, riuscita che per nulla dipende da avversità di stagione, o da altro inconveniente, prova l' efficacia sicura de' metodi da me suggeriti. E non v' è certamente chi avendoli in quest' anno seguiti non abbia ricavate molte libbre di bozzoli di più di quello che altrimenti d' ordinario ricavasse. E se ad alcuno è toccata buona raccolta, malgrado le cieche pratiche antiche tenute, non può egli però fondatamente sperare l' esito stesso negli anni avvenire.

Del resto ogni sforzo di miglioramento in cose le più utili sempre ne' suoi principj fu contrastato, e la costanza sola nel bene, ajutata dal tempo, può distruggere le prevenzioni. Le prevenzioni fecero guerra alla introduzione del formentone; e il formentone ha trionfato liberando l' Italia dalle carestie mortali che la desolavano. Le prevenzioni fanno guerra ancora alla coltura de' pomi di terra; e la coltura de' pomi di terra trionferà fiinalmente, e farà sparire ogni pericolo di esorbitante funestissima carezza ne' generi di prima necessità. Così sarà ancora de' nuovi metodi che vanno a diffondersi pel miglioramento del governo de' bachi.

L' ultimo sforzo della prevenzione contro questi metodi si è ridotto ad opporre, che se il prodotto de' bachi dovesse procedere coll' incremento ch' io assicuro, e che l' esperienza dimostra, la soverchia abbondanza del genere lo farebbe deteriorare di prezzo a modo che non tornerebbe conto in fine impiegarvi intorno nè capitali, nè fatiche.

Coloro che così ragionano, non sanno al certo nè quale grado di singolare qualità abbiano sulle altre le sete italiane, nè quanto naturalmente possa essere il progressivo consumo delle medesime. Quando gli Europei incominciarono a fare in America le grandi piantagioni di zucchero, gli ignoranti dissero, che ove si fossero più estese, il guadagno sarebbe stato minore, perchè tanto zucchero non si sarebbe venduto, e quindi caduto sarebbe a vilissimo prezzo. Il fatto è stato contrario. Più zucchero si è potuto produrre, più sono cresciuti i consumatori, ed oggi si paga e si consuma tre volte più di zucchero, di quello che si pagasse e si consumasse settant' anni addietro, e tutti quelli che in America accrebbero, ed accrescono le piantagioni, arricchirono ed arricchiscono.

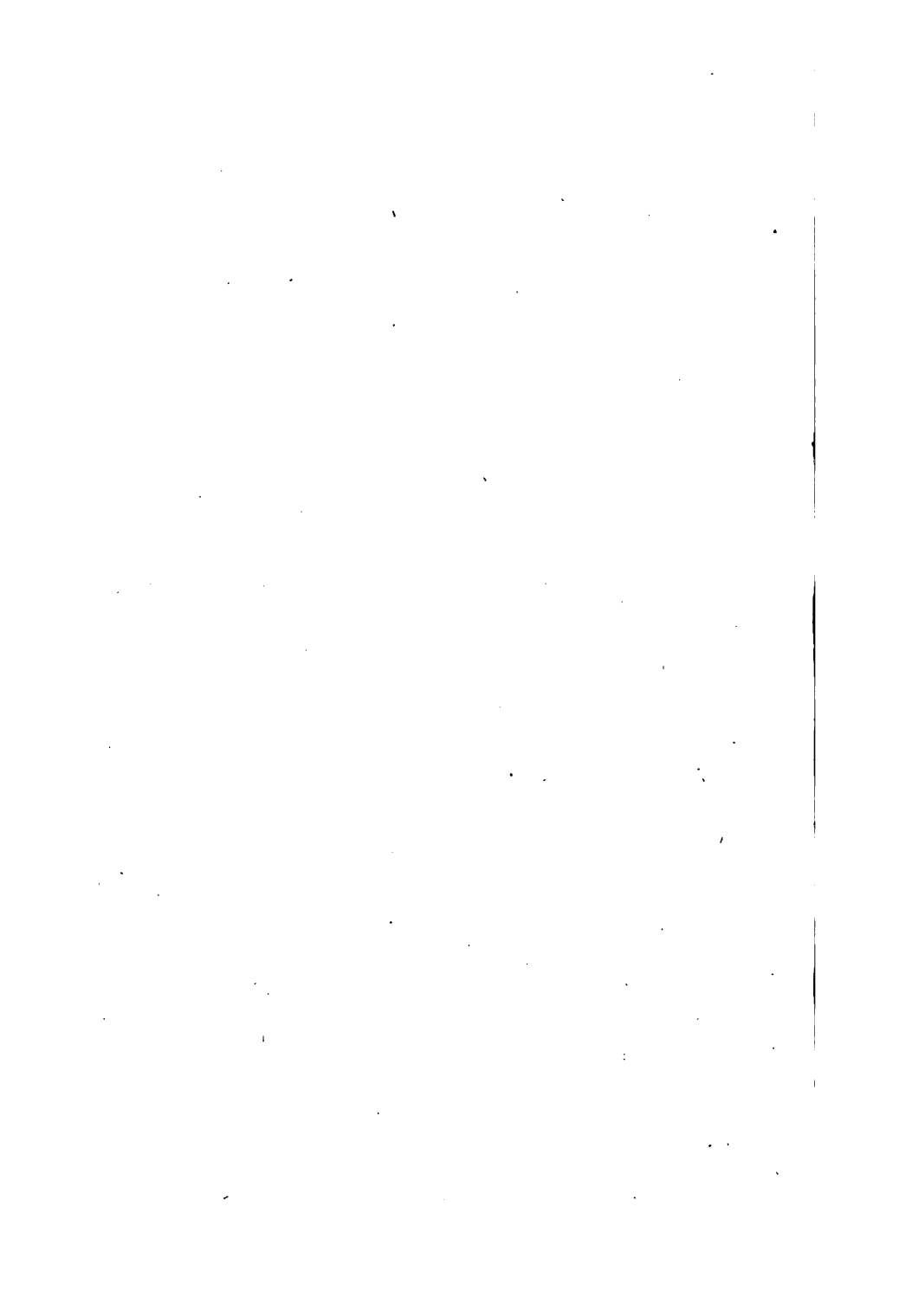
Così sarà di quelli che accresceranno la coltivazione de' bachi; ed ognuno può restare convinto, che aumentando i gelsi e le bigattiere, e coi buoni metodi traendo la maggior quantità possibile di bozzoli, non si mancherà mai di trovare chi con sommo profitto nostro consumi le nostre sete, poichè sui grandi mercati di tutti i popoli della terra esse si cer-

cano o greggie o filatojate, o manifatturate; nè altro si aspetta che di averne di più, onde più consumarne, spezialmente se liberate verranno da quelle leggi che le opprimono.

Tutti sanno che i tempj, i palazzi, gli abbigliamenti, il lusso di tutti i popoli del globo non possono aver oggetti che più si conformino al gusto e ai capricci successivi degli uomini quanto le variate, splendide e sontuose manifatture di seta.

Noi fortunatamente siamo al momento di poter incominciare a godere de' frutti di una pace generale!

È per questa pace, che trarremo vantaggi amplissimi dalle cure nostre in ogni ramo di produzione; e tanto confido nel buon senso de' miei concittadini, che ho vivissima speranza di vedere in pochi anni nella loro prosperità coronati gli sforzi e studj miei in additar che ho fatto loro i moltiplici fonti di ricchezza fondati sopra principj invariabili, non sopra cieche pratiche.

Alunni venuti a Varese dal Sig. Conte Dandolo per apprendere a ben governare i bachi da seta.	Nomi dei rispettivi Padroni a cui appartengono	OSSERVAZIONI.
Giuseppe Butori di Cremona	Al Sig. Marchese *Giuseppe de Soresina Vidoni* di Cremona.	Tutti questi Alunni sono incaricati di preparare anticipatamente le cose occorrenti al servizio delle bigattiere, di vegliare costantemente alla nascita della semente, all' ordinato trasporto de' bachi, al governo loro sulle norme che verranno loro prescritte. Sono parimenti obbligati a tagliare la foglia nelle prime età, e a trascrivere il Giornale, che a mezzo di ogni giornata verrà copiato dal Sig. Giuseppe Butori alunno di Cremona, ed esposto nella sala di unione, ove a grado a grado verranno formate ed affisse tutte le *tabelle*, delle quali si compone il governo de' bachi di tutte le età.
Antonio Botti di Casal maggiore . . .	Al Sig. Marchese *Lodi* di Cremona.	
Giuseppe Cozzi di Abbiategrasso	Al Sig. Cavaliere *Negri* di Milano.	
Andrea Pennati di Burago	Al Sig. Marchese *Girolamo d' Adda* di Milano.	
Giuseppe Roncoroni di Camnago.	Al Sig. D. *Baldassare Lambertenghi* di Como.	
Giuseppe Anfani di Mariano	Al Sig. Conte *Alessandro Passalacqua* di Como.	
Andrea Biffi di Grezzago	Al Sig. *Baldassare Fioretti* di Grezzago.	
Luigi Tremolada di Moncucco	Al Sig. Conte *Gio. Maria Andreani* di Milano.	
Pietro Borgonuovo di Brughè	Al Sig. Avvocato D. *Gaspare Ghirlanda* di Milano.	
Pier Antonio Guizzetti di Turate	Al Sig. Marchese *Ali Ponzoni* di Milano.	

CAPITOLO PRIMO

Introduzione preliminare al giornale.

Bigattiere ed utensili.

§ 1.

Ogni bigattiera deve avere

1.º Cammini.

Per una bigattiera capace a contenere cento braccia quadre di graticcio, sulle quali si stanno i bachi venienti da un' oncia di semente giunti che siano alla loro maggior grandezza, basta un *camminetto* in un angolo della stanza. Se la bigattiera è capace di due o tre once, giova che ve ne sieno due negli angoli diagonalmente opposti. Le mie bigattiere da quattro e cinque once ne hanno tre o quattro, e quelle di 14 e 16 once ne hanno sei. Quando non occorre nè fuoco nei cammini, nè aria entro la bigattiera, i cammini stanno chiusi all' imboccatura.

2.º Sfogatoj.

Gli *sfogatoj* al piano, siano essi sotto ad ogni finestra, o dove convengono di più, possono essere più o meno, secondo l' esposizione delle bigattiere. Si tengono quadrati di sei in sette once di lato circa. Due, quattro ed anche sei sfogatoj occorrono nella soffitta, secondo che è più piccola o grande la bigattiera.

3.° Stufe.

Una o due *stufe* occorrono in ogni bigattiera secondo ch' essa è più o meno grande. La stufa diventa preziosa tutte le volte che raffreddandosi molto l'aria esterna non sarebbe facile coi soli cammini riscaldare e mantener caldo l' ambiente, o quando, per riuscirvi, si esigesse molta legna. Talvolta la sola stufa non basta, e convien accendere anche qualche cammino. Le stuffe debbono essere ventilatrici, cioè debbono condurre nell' interno aria calda (1).

4.° Finestre.

Basta che ci siano tante *finestre* quante occorrono per ben rischiarare la bigattiera. Quando entra il sole nella bigattiera vi vogliono per il dentro gli scuri, o imposte. Meglio delle imposte sono le gelosie, perchè si ottiene da queste pressochè lo stesso effetto delle imposte; ed inoltre servono per far entrare occorrendo maggior copia di aria, e specialmente quando l' aria esterna non è molto fredda od agitata. Io ho imposte e gelosie.

5.° Graticci.

Qualunque sia la materia di cui si formino i *graticci*, giova che il tessuto di essi sia raro, onde l' aria asciughi per di sotto quanto più si può la carta che vi si sovrappone.

---

(1) *Porrò in fine dell' Opera la descrizione e il disegno della stufa del signore Ab. Pieropan, quali si trovano nell' Opera del signor Cav. Amoretti, ugualmente che i disegni degli utensili che si nomineranno in quest' Opera.*

6.° Termometri.

I *Termometri* sono più o meno, secondo la grandezza della bigattiera. Siano prima confrontati con qualche termometro esatto onde evitar gli errori continui nelle indicazioni. Io reputo migliori quelli a Mercurio (1).

7.° Igrometro.

Un *Igrometro* destinato a misurare i gradi dell' umidità dell' aria può bastare per una mediocre bigattiera. Se questa è grande meglio sarà che siano due.

8.° Magazzino di foglia.

Chi avrà un locale fresco entro cui non entri luce, nè siavi movimento d' aria, potrà in esso con gran vantaggio conservare la foglia per uno, due, tre giorni, o più.

Precetti e regole pei locali destinati ad uso di Bigattiera.

La migliore bigattiera è unicamente quella in cui:

1.° *Con facilità si possa abbassare ed alzare la temperatura a norma del bisogno:*

---

(1) Il signor Cav. Amoretti così dice in una nota alla sua Opera.

Luigi Marelli valente macchinista che ha bottega a pian terreno nella casa di S. Alessandro rimpetto alla facciata di S. Giovanni alla Conca; ha uniti in un pezzo solo il Termometro e l' Igrometro e li vende trenta soldi italiani (39 soldi milanesi.) Il Ch. sig. Canonico Bellani altri ne ha costrutti più esatti e più eleganti, che uniti al Termometro di Mercurio vendonsi lire dodici milanesi.

2. *Con lentissime correnti di aria in diversi sensi, e specialmente d' alto in basso, e viceversa, si possa conservare una costante lentissima interna circolazione d' aria:*

3. *Accumulandosi umidità ed aria guasta, o mofetica, si possa con facilità stabilire nell' interno una corrente anche rapida di aria esterna, che scacci l' interna, e distrugga così i suoi effetti nocivi.*

4. *Anche in caso di un ristagno generale nel movimento delle colonne esterne di aria umida, da cui venga ristagno interno di aria ancora più umida, si possa a volontà costringere le colonne dell' aria esterna ad entrare, e quelle dell' aria interna ad uscire:*

5. *Si possa aver tutto il dì quanta luce abbisogna, senza dover mai impiegar lucerne, e senza che i raggi solari colpir possano i graticci contenenti i bachi:*

6. *Siano i graticci distanti un braccio gli uni dagli altri: e di tale larghezza da poter facilmente giugnere da per tutto colle mani quando si dà foglia a mangiare, e si muovono i bachi:*

7. *I graticci siano in tal quantità da permettere che fare si possa il servizio della bigattiera senza disagio.*

Oltre gli utensili sunnominati reputo utilissimi anche i seguenti

1.° Tavoletta da trasporto.

La *tavoletta* da trasporto lunga abbastanza per appoggiare sulle due sponde del gratic-

cio, sarà di utile servigio per riporre su di esso i ramicelli carichi di bachi quando si levano, compiuta la muta, per trasportarli altrove.

2.° Cesto quadro bislungo.

Il *cesto quadro bislungo* con rampino che si attacca alla sponda de' graticci, mediante il quale rampino il cesto gira attorno e senza toccare la sponda di sotto scorre lungo il graticcio, e a misura che si dà a mangiare ai bachi. Riesce così molto più facile il servigio; ed una persona che ha tutte due libere le mani fa quasi il servigio di due persone che diano a mangiare con una mano sola per tener coll' altra il cesto della foglia o il grembiale.

3.° Rampinetto.

Il *rampinetto*, o uncinetto, serve utilissimamente per levare i rametti carichi di bachi appena nati senza aver d' uopo d' impiegare la mano che sempre ne guasta più o meno.

4.° Bottiglia migliorante l' aria.

La *bottiglia* migliorante l' aria. Versandosi sopra un poco di nitro posto in una scudella un poco di acido solforico od olio di vitriuolo, si svolge un vapore che nella quinta età riesce di un sommo vantaggio per migliorar l' aria interna della bigattiera, per accrescere eccitabilità al baco, per ritardar la fermentazione dei letti, e per rendere anche alquanto migliore il bozzolo (1).

(1) *Anche qui trascriverò la nota fatta dal sig. cav. Amoretti.*

5.° Stercajuolo.

Niente è più utile per mondare dallo sterco de' bachi i graticci specialmente nel secondo periodo della quinta età, quanto l'uso di questo *stercajuolo*.

6.° Cavalletto per ottener la semente.

Io reputo questo *cavalletto* di gran comodo ed utilità tutte le volte che si avranno farfalle da attaccare ai pannilini per ottener la semente, come si vedrà a suo luogo.

7.° Custodia.

Niente havvi di meglio per ben tenere le farfalle, e specialmente i maschj, di questa *custodia*, volendosi fare la semente in casa (1).

Precetti e regole per gli utensili.

Cercar incessantemente l' utensile che con meno dispendio di tempo in miglior modo serva all' esercizio dell' arte.

» *Le bottiglie tengonsi lontane dalla stufa, e badisi che non cada sulla pelle o sul vestito alcuna goccia di olio di vetriuolo. Lo stesso Marelli vende questa bottiglia coi necessarj ingredienti al prezzo di lire* 1. 50 (*sono soldi* 39 *di Milano*).

Anche il prezzo di questa bottiglia è così basso, che al certo si scorge che il sig. *Marelli* vuol più giovare all' arte, che al suo interesse. Io poi mi aspetto che in un pezzetto di carta stampata indicherà ai coloni come si adoperi la sua bottiglia.

(1) Vi sono molti altri utensili inservienti all' arte. Io non ho rimarcati che quelli che sono di costruzione differente da quelli che ora generalmente si usano. D' altronde in fine dell' Opera vi saranno in tavole incise tutti quelli sopra nominati, e tutti gli altri che servono in pieno all' esercizio dell' arte. Ognuno ne farà quella scelta che crederà più utile a' suoi interessi. Dal canto mio non ho voluto omettere alcuno, trattandosi di un arte, che come tutte le altre, ha d' uopo di utensili per essere bene esercitata.

CAPITOLO SECONDO.

Indicazione di alcune regole generali, l' applicazione delle quali serve in tutti i casi e circostanze al buon governo de' bachi.

§. 1.

Prima Indicazione relativa all' area che occupano i bachi ben nati e derivati da un' oncia di buona semente.

Area.

Sino alla prima muta i bachi derivanti da un' oncia di semente occupano braccia quadrate di graticcio	N.	4
Sino alla seconda muta	»	8
Sino alla terza muta	»	19
Sino alla quarta muta	»	45
Sino alla maggior loro grandezza nella quinta età	»	100

Le *aree* che qui si assegnano, vengono empiute dai bachi in ognuna delle loro età tosto che sono giunti alla maggior grandezza competente alla medesima. All' atto adunque che sono prossimi a dormire o ad assopirsi, la bracciatura dei graticci assegnati debbe essere tutta coperta di bachi senza ch' essi siano stesi nè troppo fitti, nè troppo rari.

Da ciò viene che tosto che è finita una muta, per esempio, la prima, la quale esige

quattro braccia di area, e si trasportano i bachi dopo che sono destati sopra le otto braccia assegnate all' oncia di bachi nella seconda età, non possono allora i detti bachi occupare o empire le dette otto braccia di graticcio assegnate alla seconda età, perchè sono essi ancor troppo piccioli. Questo è il motivo per cui quando si trasportano i bigatti compiuta che abbiano una data età sopra i graticci assegnati alla muta che vien dietro, si pongono essi non sopra tutta l' estensione dei graticci sopra assegnata, ma nel mezzo dei medesimi in una lunga striscia larga in modo che occupi la metà circa dell' aria del graticcio stesso. Così facendo ne viene che in qualunque età i bigatti a misura che s' ingrandiscono, si allargano naturalmente a poco a poco senza stento alcuno, e giunti poi alla loro maggior grandezza in quella data età, tutta l' area assegnata rimane affatto empiuta. Miglior modo di questo non vi può essere perchè il baco naturalmente si allarghi a misura che mangia, s' ingrossa e si accosta alla maggior sua grandezza in qualunque siasi età. Ogni volta adunque che si parlerà di mutare i bachi da un graticcio all' altro, s' intenderà ch' essi non abbiano a principio ad occupare che la metà circa longitudinale del graticcio o dei graticci loro assegnati. Sopra un lato esteriore di ogni graticcio v' è già marcata l' area sua in braccia quadrate, onde evitare gli abbagli.

Se abbondano i locali, sarà anche meglio dare un' area di 5, 10, 20 e 50 braccia quadrate alle prime quattro età.

Tosto che il baco è giunto alla sua maggior grandezza nella quinta età perde ogni giorno di volume e di peso, e quindi all'atto che sta per montare al bosco, anche 90 braccia quadre di area, in vece delle cento assegnate, possono bastare per contenere il bosco portante i bachi venienti da un' oncia di semente.

Se si scorge poi che alla fine delle differenti età le aree assegnate non si empiano bene, ciò indica, o che parte della semente non è nata, o che i bachi sono rimasti morti entro il letto, o che ammalati sono usciti dai graticci. Chi in quel caso desse in ogni età tutta la foglia che noi assegneremo più sotto, ne dissiperebbe più o meno secondo la quantità maggiore o minore dei bachi che si fossero antecedentemente perduti. All' opposto se troppo fitti sembrassero i bachi nei graticci assegnati, ciò indicherebbe che meno del consueto ne sono periti, e allora sarebbe indizio di gran prosperità e converrebbe vegliare affinchè nè l' area, nè la nutrizione mancassero.

§. 2.

Seconda indicazione relativa alla quantità di foglia mondata che mangiano i bachi ben nati derivanti da un' oncia di buona semente, e al modo di somministrarla.

Foglia.

Nella prima età i bachi derivanti da un' on-

cia di semente mangiano foglia mondata e finissimamente tagliata libbre grosse milanesi . . . . N. 4

Nella seconda età mangiano foglia mondata, e finamente tagliata . . . » 12

Nella terza età mangiano foglia mondata e mezzanamente tagliata . . . » 40

Nella quarta età mangiano foglia mezzanamente mondata, e grossamente tagliata i primi tre o quattro giorni . » 120

Nella quinta età mangiano foglia mezzanamente mondata . . . . » 750

Tranne le eccezioni che verranno in appresso indicate nel *Giornale*, il sistema della nutrizione dei bachi è fondato sul dar ad essi quattro pasti al giorno.

Il consumo indicato di foglia è determinato dalla sperienza e nella supposizione che soltanto un po' più di tre quarte parti dei bachi derivanti da un' oncia di semente si conservi in tutte le differenti età.

Se questa quantità di bachi non si conserva, una porzione della foglia che si pone sopra i graticci non verrà mangiata, e quindi il raccolto delle galette non sarà certamente proporzionato alla foglia consumata o distrutta. Da ciò viene che l' attento coltivatore, se dubita che molti bachi sieno periti, non dee mai dare a mangiare ai bigatti; se prima non sia stata assolutamente bene mangiata o consumata la foglia data da prima. Il buon senso in molti casi dubbj deve supplire a tutto ciò che non sarebbe possibile determinare.

Oltre quanto sopra si è detto, vi possono essere degli altri motivi che inducano variazioni anche notabili nelle consumazioni della foglia. Le principali tra queste variazioni si riducono: 1.° al cominciarsi ad allevar i bachi quando la foglia è troppo tenera ed acquosa; il che non solo aumenta le consumazioni in peso della foglia stessa, ma mette in pericolo il baco, il quale per ben nutrirsi deve ingojare una gran quantità di acqua dannosa sempre alla sua costituzione: 2.° all'essersi cominciato ad allevar i bachi in bella stagione, ed all'essersi essa conservata tale lungo il loro governo. Allora non solo si diminuisce nella foglia la proporzione dell'acqua, ma crescono in essa tanto la sostanza zuccherina che sola nutrisce il baco, quanto la sostanza resinosa che sola diventa seta e forma il bozzolo; il che porta diminuzione nella consumazione della foglia stessa. Il coltivatore di buon senso che opera a seconda dell'andamento della stagione, si espone certamente a piccole variazioni, le quali per esperienza si allontanano ben poco dalla quantità della foglia fissata. Cominciandosi poi il governo de' bachi in stagione non propizia, ossia quando la foglia è acquosa, non se ne trae dalla pianta che un peso ben minore di quello che si trarrebbe in buona stagione.

Nelle prime due età spezialmente giova che la foglia che si dà a mangiare ai bachi, sia salvatica, non giallognola, nè verde giallognola, ma di un bel verde, che è il solo indizio della perfetta sanità della foglia stessa.

La foglia appena raccolta non ha ancora quella maturità ch'è necessaria onde utilmente nutrire il baco. Convien quindi tenerla un qualche tempo discretamente ammucchiata onde possa maturare abbastanza. Si vedrà nel *Giornale*, che nell' ultima età dei bachi, in cui divorano tanta foglia, io provedendo alla contrarietà dei tempi piovosi, ne ho data utilmente di ben conservata, che era stata raccolta tre, quattro, cinque ed anche sei giorni prima.

Non sarà per altro inopportuno il dir qui, che se la foglia giunge al Magazzino troppo calda, conviene aprire i fori, ch'esso ha dalla parte più fresca, onde muovendola e sparpagliandola più volte il caldo n'esca; ed essa riducasi alla temperatura ordinaria del luogo, che poi si chiude. In questo caso ho trovato anche utilissima cosa lo spargere acqua fresca sul pavimento, su cui si posa la foglia, massimamente s'esso è di mattoni; perciocchè mettendosi quell'acqua più o meno in pronta svaporazione, rinfresca l'aria interna, e viene a rinfrescare così anche la foglia.

§. 3.

Terza Indicazione relativa alla temperatura delle Bigattiere nelle differenti età dei bachi.

Termometro.

Nella prima età. Gradi 19 circa.
Nella seconda età. Gradi 18 a 19 circa.

Nella terza età. Gradi 17 a 18 circa.
Nella quarta età. Gradi 16 a 17 circa.
Nella quinta età, primo periodo, gradi 16 a 16 e mezzo circa.
Nella quinta età, secondo periodo, gradi 16 e mezzo a 17 e mezzo circa.

Sembra per esperienza che questi differenti temperature siano le più confacenti al buon governo dei bachi e ad ottener finissima seta, poco più o poco meno non è però di gran peso. Nel Libro del *Governo* dei *bachi* si è anzi mostrato che essendosi anche variate di alcuni gradi le indicate temperature, e ciò a cagione dell' andamento turbato della stagione, non n'è venuto mai alcun danno.

Può però accadere nella quarta e quinta età che la temperatura atmosferica sia molto più alta dell' assegnata, e tale da non poter impedirsi, che quella pure interna delle bigattiere non cresca di alcuni gradi. Nè anche in questo caso v'è alcuna cosa da temere. Sarebbe soltanto dannosissimo il tener tutto chiuso per impedire che la bigattiera non si riscaldasse. Allora si arrischierebbe di convertirla in un sepolcro. Entri pure l'aria calda liberamente, e si abbia soltanto cura di tener chiuso da quella parte ove vibra i suoi raggi il sole, e si mettano in comunicazione tutte le arie esterne per mezzo degli sfogatoj, de' cammini, delle finestre e delle porte. Niente v'è mai a temere quando l'aria può circolare. E quand'anche vi fosse ristagno assoluto nel movimento dell' aria esterna, le fiammate

nei cammini, ove si abbrucieranno ricci, paglia, o cose leggerissime, ecciteranno tosto un movimento sforzato di aria in tutte le colonne circostanti, e a dispetto del ristagno generale si avrà interna ventilazione.

Se il caldo e il ristagno dell' aria accompagnati fossero da umidità atmosferica, e si temesse che i letti potessero fermentare, si tolgano essi tosto, quantunque fosse più presto di quello che il *Giornale* assegnerà. Allora più non esisterà pericolo alcuno. E' cosa chiara per tutti, che quando meno letto si trova sui graticci tanto meno umidità e aria mofetica si svolgono entro la bigattiera. E siccome è pur di fatto che la calda temperatura eccita maggior appetito ne' bachi, così allora può giovare il guadagnar tempo, e non istare alle indicazioni che si daranno in appresso relativamente ai pasti, e quindi giovar potrebbe il dar a mangiare ai bachi tosto che non si veggono su graticci che le sole costole della foglia e null'altro buono a mangiare. Nessun male però accaderà, oltre la perdita di tempo, se anche in quel caso si vorrà stare all' incirca al numero dei pasti e alla quantità della foglia che ad essi si assegna. Ne verrà solo che il baco sopporterà colla calda temperatura un po' più di appettito che se la temperatura fosse men calda, o quale si è già assegnata.

E' di fatto che nel corso del maggior caldo a 20 in 22 gradi, per esempio, il baco mangia in meno tempo una maggior quantità di foglia; che le sue operazioni tutte si accelera-

no; e che la di lui vita più presto si estingue di quello che accaduto sarebbe ad una temperatura alcuni gradi più bassa.

§. 4.

Quarta Indicazione relativa ai gradi dell' Igrometro o dell' umidità.

IGROMETRO.

Va certamente riguardato come prezioso quell' istrumento che nell' esercizio di quest' arte dimostra lo stato di umidità interna, la quale senza venir indicata da esso potrebbe, non avvedendocene noi, accumularsi, fiaccare e spossare il baco, o promuovere una interna rapida fermentazione nel letto da guidar a morte in un momento covate intere di bachi.

L' esperienza dimostra che fin a tanto che l' Igrometro non marca oltre i 65 gradi di umidità nulla v'è a temere.

Tutte le volte adunque che l' Igrometro marca 70 gradi circa di umidità, quantunque non occorresse nè alzar la temperatura interna, nè promuovere ventilazione interna perchè essa già sussistesse, convien far delle corte e frequenti fiammate ne' cammini con cose leggerissime, ricci, paglia e simili.

Quando l' aria, anche alquanto umida, corre entro la bigattiera per uscire da alcuni sfogatoj, e verso i cammini che ardono, tosto segue un qualche asciugamento interno che sommamente solleva il bigatto, e si mostra all' Igrometro.

Se il bigatto respirasse per la bocca, alzando esso la testa potrebbe non respirare l'aria alterata e mofetica che sempre è a canto ad esso, e si svolge dal letto su cui giace: ma respirando esso non per la bocca, ma per diciotto organi che sono vicini a' suoi piedi, e che per conseguenza sono quasi a contatto immediato del letame e dell'aria mofetica che se ne svolge, sente con più forza i danni sommi di quelle emanazioni, le quali crescono in proporzione che quel letame è umido. Lo stesso accaderebbe all'uomo che respira per la bocca se dovesse stare costantemente colla bocca vicina, o rivolta verso sostanze fermentanti, dalle quali non uscisse che aria guasta e mofetica (1).

§. 5.

Quinta indicazione relativa alla luce delle Bigattiere.

Luce.

L'esperienza dimostra, che è tanto utile al buon governo della bigattiera e alla sanità del baco la *luce*, quanto sono dannose all'una e all'altro le tenebre.

Per luce non s'intende già che il raggio

(1) Si sarebbe potuto qui parlare, a proposito dell'umidità, dell'influenza che talvolta esercita il fluido elettrico entro le bigattiere in alcune costituzioni umide o secche dell'atmosfera. Si è creduto opportuno di lasciare di vista quest'oggetto finchè l'arte si sia generalmente migliorata.

solare colpisca il bigatto, ma che la bigattiera sia sempre chiara quanto si terrebbe una stanza abitabile in famiglia. Giova quindi che qualora i raggi solari entrano da un canto della bigattiera, a quella parte si chiudano le imposte, sì perchè non entri più quella luce, come affinchè non si riscaldi la bigattiera. Il chiudere bene in quel caso e da quella parte tutte le imposte è un mezzo efficace per conservare non solo il fresco interno, ma mediante gli sfogatoj una certa dolce ventilazione, che procede appunto dalla differenza delle temperature nei differenti punti della bigattiera.

Nella notte ognuno può rischiarare come meglio crede la bigattiera. Conviene astenersi dall'impiegare olj puzzolenti, e dal far molto fumo illuminando.

Mi par dimostrato che il bigatto ami la luce per istinto.

In quella parte de' graticci ove più è diretta la luce ch'entra per le finestre, ivi il baco va più volentieri spezialmente quando è vicino alle mute. Nè si può dire che vada là credendo di fuggire da essa, perchè ove le sponde delle tavole fanno costantemente ombra maggiore, ivi il bigatto non va a fissarsi contro la sponda, nè mostra quindi con ciò predilezione per godere di quella maggior ombra. Sembra per sino che il bigatto sia più bello in quella parte della tavola ove è maggiore la luce, e muti anche meglio che su qualunque altra parte del graticcio stesso. Sarebbe una eccezione alla legge della na-

tura, se la luce non agisse come un valido eccitante su quegli esseri spezialmente che in pochi giorni debbono aumentare di peso e di volume migliaja di volte, e compiere somme e quasi prodigiose mutazioni. La luce non incomoda il baco se non quando è divenuto animale perfetto, cioè farfalla.

§. 6.

Sesta indicazione relativa ai profumi entro la bigattiera.

Profumi.

L'antica idea dei profumi è probabilmente derivata dal costante mal governo dei bachi. Il coltivatore che non poteva dissimulare l'interno cattivo odore delle bigattiere, non ebbe altro in pensiere che di mitigarne la disgustosa impressione mischiando, dirò così, il cattivo con un grato odore. Credeva per conseguenza che soddisfacendo, o accontentando l'odorato si venisse con ciò a migliorare pur anche l'impressione di quell'aria corrotta sull'organo del polmone, e quindi sul sistema della vita; il che era assurdo.

Ogni profumo fatto coll'abbruciare un corpo qualunque in mezzo ad una stanza, o bigattiera, peggiora l'aria respirabile. D'altronde le bigattiere ben governate non hanno bisogno di profumi, perchè entro esse havvi sempre una grata atmosfera, la quale procede dalla stessa foglia di gelso appassita e non alterata da alcuna fermentazione.

Dopo la quarta muta, e spezialmente nella mondatura delle tavole entro la quinta età, si può adoperare con gran frutto la bottiglia migliorante l'aria, di cui più sopra si è parlato. Tanto è efficace però la bontà del metodo di governo adottato, anche sopra il conservare costantemente il buon odore, ed abbastanza pura l'aria interna delle bigattiere, che quest' anno, conforme si vedrà in appresso, come in una bigattiera colonica di due once di semente, così in una padronale di quattro non si è voluto impiegare la bottiglia migliorante; e le cose hanno avuto ottimo successo. Reputo però sempre utile la bottiglia migliorante l'aria per l'influenza ch'essa può avere tanto sul rallentar la fermentazione dei letti quanto sul rendere migliori i bozzoli come più sopra si è indicato.

Precetti e regole derivanti dalle sei indicazioni sopra espresse relative all'area, alla nutrizione, alla temperatura, all'umidità, alla luce, ed ai profumi.

V' è costante pericolo di malattie e mortalità ne' bachi

1. *Quando non possono star comodi sopra i graticci.*
2. *Quando loro si dà a mangiare foglia troppo immatura non verde, bagnata, appena raccolta, e in quantità eccedente il bisogno.*
3. *Quando nell' eccesso della temperatura esterna sull' interna temperatura, si voglia*

tener più bassa la temperatura interna con mezzi qualunque atti ad impedire la libera circolazione interna dell' aria, sebbene calda.

4. *Quando ne' casi di grande umidità non si faccia uso di frequenti fiammate nei cammini.*
5. *Quando si vogliono tener i bachi immersi nelle tenebre, e rischiarare* le bigattiere *con lumi ad olio che mandino cattivo odore e facciano un fumo puzzolente.*
6. *Quando si abbrucia in mezzo alle bigattiere qualunque siasi vegetabile col pretesto di migliorare l' aria, o di diminuire l' interno puzzo.*

CAPITOLO TERZO.

Della Semente dei Bachi, e della Camera calda destinata a far nascere i Bachi.

§. 1.

Semente.

Reputo utilissima cosa il far qui precedere la cognizione di un fatto che ha molto rapporto coi fatti successivi dai quali dipende il ben o mal governare i bachi.

Dietro ad esatte e numerosissime mie sperienze risulta che 39168 ova di bachi pesano un' oncia milanese composta di 576 grani. Supponendosi che tre centesime parti circa di questa semente non nascano entro la camera calda, si avrà ancora 38 mila bachi nati. Si supponga che questi 38 mila bachi diano 38 mila galette. Siccome 350 buone galette pesano una libbra grossa milanese, ne viene che si avrebbero dai 38 mila bachi libbre grosse cent' otto di scelte galette. Se per fare una libbra di galette ve ne volessero 360, se ne avrebbero libbre grosse cento cinque, e se ve ne volessero anche 380, ancora se ne avrebbero cento libbre grosse.

Quel coltivatore adunque che ha trent' otto mila bachi da un' oncia di semente, e non ha raccolto che 75 libbre di galette, o 75 volte 380 galette, deve dire: *io ho perduto nelle*

differenti età una quarta parte almeno dei bigatti.

Quello che ne ha raccolto 50 libbre, o cinquanta volte 380 deve dire: *io ho perduto la metà dei bachi almeno*: e così di seguito.

In qualunque supposizione poi, quando il coltivatore pesi la semente non nata, separandola prima dai gusci lasciati da quella che nacque, e dibatta questo peso da quello di tutta la semente, che aveva posto a nascere, egli saprà presso a poco da quante ova sieno nati i bachi. In seguito pesata una libbra delle galette ottenute da que' bachi, e contatele, ove moltiplichi il numero di esse per tutte le libbre, che ne ha tratte, avrà la differenza in numero tra i bachi nati, e i bachi ben riusciti, ossia le galette ottenute. Questo confronto offrirà adunque in ogni caso una idea esatta del buono o cattivo metodo impiegato nel governo dei bachi.

Chi abbia fatto in casa nell'anno precedente la propria semente e l'abbia conservata nel modo che a suo tempo verrà indicato, la torrà da panni-lini più tardi che potrà. Nel 1815 si è tratta agli 8 di aprile, e si sarebbe potuto aspettare parecchi giorni ancora. Per cavarla dai panni-lini, questi si tuffano a più doppi in un recipiente quasi pieno d'acqua movendoli d'alto in basso per sei in otto minuti. Tratti dall'acqua i panni-lini si lasciano sgocciolare quattro in cinque minuti, ed indi si dispiegano a poco a poco sopra una tavola, e facendoli tenere ben tesi, se ne leva la semente col *raspino* di ferro non tagliente. Collo

stesso raspino la semente si pone in un catino, e versatovi acqua leggiermente si stropiccia la semente, affinchè bene si lavi, e si distacchino le ova insieme attaccate. Si gettano le ova leggiere che vengono a galla le quali sono per lo più ova gialle non fécondate. Si versa poi l'acqua colle ova in uno staccio. Uscita l'acqua, la semente si pone in un catino, e sopra vi si versa vino rosso o bianco sano e leggiero, quanto basta per coprirla. Si lava ancora la semente e dolcemente si stropiccia. Separate di nuovo le ova dal liquido col mezzo dello staccio, e alquanto sgocciolato, si distendono sopra fogli anche doppi di carta grossa succhia in uso pei bigatti, e questi fogli poi si pongono sopra mattoni. In due giorni suole la semente perfettamente asciugarsi. Si lascia su que' fogli ponendoli sopra tavole in luogo ove la temperatura non ecceda i dodici gradi circa. Nel caso che la temperatura fosse più alta, la semente si pone in piatti di stagno, o in utensili stagnati o di majolica, ad un'altezza non più di un mezzo dito circa, trasportando que' piatti in luogo fresco a dieci in dodici gradi circa. Questa è la semente, che guarentita dai topi, a tempo opportuno si pone nella camera calda entro le cassettine in cui nascono i bachi.

PRECETTI E REGOLE PER LE OPERAZIONI PREPARATORIE DELLA SEMENTE.

1. *La semente dei bachi verso la primavera meglio si conserva sui panni-lini sui quali*

fu deposta dalle farfalle che in qualunque altro modo.

2. *Non deve esservi molta distanza di temperatura tra il luogo fresco da cui si levano i panni-lini contenenti la semente, e quello entro al quale si lava e poscia si depone sino al tempo di porla nella camera calda.*
3. *La semente esce tanto meno alterata dalla operazione preliminare di trarla dai panni-lini, quanto meno soffre di macerazione sì nell'acqua che nel vino.*
4. *La semente lavata tanto meglio riesce quanto più presto può asciugarsi senza esser esposta a calda temperatura.*

§. 2.

Camera calda.

La camera calda è quella stanza ove devon nascere i bachi dalla semente. Giova per risparmio di legna, e perchè riesca più eguale la temperatura interna, che la stanza sia piuttosto piccola. Può sempre la camera calda divenire in appresso una piccola bigattiera.

Nella camera calda vi vogliono, una stufa di mattoni o di coppi o pianelle, dei graticcio tavole da posarvi le cassettine contenenti la semente, delle cassettine numerate in tutte quattro le facciate o lati, dei termometri, un igrometro, una finestra, una porta con portello, o sfogatojo, uno sfogatojo sotto la sof-

fitta, uno rasente il pavimento, ed un cucchiajo per movere occorrendo la semente.

Precetti e regole per la camera calda.

1. *La stufa deve esser di cotto, perchè a cure eguali è più propria a conservare e graduare la temperatura della camera calda di quello che sia la stufa di ferro o i cammini.*
2. *Nella camera calda è necessario il termometro per misurare la temperatura, e l'igrometro per conoscere lo stato interno della umidità o secchezza dell'aria.*
3. *Entro la camera sono nocivi i salti in più o meno di temperatura, il troppo umido, ed il troppo secco.*
4. *L'area necessaria per far ben nascere un'oncia di semente è di tre a quattr'once quadre.*
5. *La semente si fa nascere in cassettine di sottili ascicelle, proporzionate alla quantità della semente, e tutte numerate nelle quattro faccie esterne coperte internamente di carta sulla quale è segnato di quante once di semente è capace la cassettina.*
6. *Nella camera calda una tabella affissa indica tutto ciò che giornalmente entro vi accade.*

In questa camera calda non si è messa che una sola casse[illegible]
ove il seme è migliore di quello di Varese.

§ 8. Potrebbe taluno riguardare come inutili alcune delle ind[illegible]
[illegible]remo ogni giorno e conserveranno queste indicazioni, in po[illegible]
trattera di fare delle comparazioni onde portar quest'arte a se[illegible]
queste differenti osservazioni.

Giorni di governo della camera calda.	Giorni del mese.	Temperatura della camera calda.	Temperatura esterna a ponente un po' prima del levar del sole.	Qualità della giornata.	[illegible]
Primo	Aprile 30	gr. 14	gr. 9	Nuvolo	gr.
Secondo . . .	Mag. primo	15	9	Bello	
Terzo	2	16	9	Nuvolo	
Quarto	3	16	9	Pioggia e vento	
Quinto	4	17	7	Pioggia	
Sesto	5	18	7	Nuvolo	
Settimo . . .	6	19	9	Bello	
Ottavo	7	19	9	Nuvolo	
Nono	8	20	8	Nuvolo	

In questa camera calda non si è messa che una sola cassetta con
ove il clima è migliore di quello di Varese.

N.B. Potrebbe taluno riguardare come inutili alcune delle indicazio
ranno ogni giorno e conserveranno queste indicazioni, in pochi an
tratterà di fare delle comparazioni onde portar quest'arte a sempre m
queste differenti osservazioni.

Giorni di governo della camera calda.	Giorni del mese.	Temperatura della camera calda.	Temperatura esterna a ponente un po' prima del levar del sole.	Qualità della giornata.	Igro[...] entro camera calda
Primo	Aprile 30	gr. 14	gr. 9	Nuvolo	gr. [illegible]
Secondo . . .	Mag. primo	15	9	Bello	[illegible]
Terzo	2	16	9	Nuvolo	[illegible]
Quarto	3	16	9	Pioggia e vento	[illegible]
Quinto	4	17	7	Pioggia	[illegible]
Sesto	5	18	7	Nuvolo	
Settimo . . .	6	19	9	Bello	[illegible]
Ottavo	7	19	9	Nuvolo	[illegible]
Nono	8	20	8	Nuvolo	[illegible]

fitta, uno rasente il pavimento, ed un cucchiajo per movere occorrendo la semente.

Precetti e regole per la camera calda.

1. *La stufa deve esser di cotto, perchè a cure eguali è più propria a conservare e graduare la temperatura della camera calda di quello che sia la stufa di ferro o i cammini.*
2. *Nella camera calda è necessario il termometro per misurare la temperatura, e l'igrometro per conoscere lo stato interno della umidità o secchezza dell'aria.*
3. *Entro la camera sono nocivi i salti in più o meno di temperatura, il troppo umido, ed il troppo secco.*
4. *L'area necessaria per far ben nascere un'oncia di semente è di tre a quattr'once quadre.*
5. *La semente si fa nascere in cassettine di sottili ascicelle, proporzionate alla quantità della semente, e tutte numerate nelle quattro faccie esterne coperte internamente di carta sulla quale è segnato di quante once di semente è capace la cassettina.*
6. *Nella camera calda una tabella affissa indica tutto ciò che giornalmente entro vi accade.*

Giorni di governo della camera calda.	Giorni del mese.	Temperatura della camera calda.	Temperatura esterna a ponente un po' prima del levar del sole.	Qualità della giornata.
Decimo. . . .	Maggio 9	gr. 21	gr. 8	Nuvolo Pioggia e vento
Undecimo . .	10	22	10	Bello
Duodecimo. .	11	22	11	Nuvolo e sole

La semente acquista un colore cenericcio turchinastro alquanto chiaro. Si ono sulla semente nati già alcuni bachi, detti *fioroni*. Questi bachi nascono degli altri perchè procedono da semente di farfalle uscite dalle galette al- giorni prima delle altre, e che per conseguenza è stata esposta alcuni giorni dell' altra alla calda temperatura della stagione.

Al comparire di questi fioroni si fanno due cose. La prima si è di porre sulla nte de' pezzetti di carta bucata, sulla quale si mettono alcuni piccioli ra- lli di tenera foglia, onde raccorre i *fioroni* per poi gettarli, qualora non sieno olta quantità: il che non suol essere. La seconda si è di disporre la bigat- entro la quale andranno trasportati i bachi che nasceranno in appresso.

Si ha l'avvertenza di tener sempre qualche rametto di tenera foglia sulla a *bucata* che copre la semente. Sino alle otto di questa mattina è nata la de- parte circa dei bachi. In una bigattiera contigua alla camera calda a 19 si erano prima disposti tanti fogli di carta grande succhia quante erano le di semente destinata a nascere, e ad essere trasportata fuori del locale. I i di un' oncia di semente nati in poche ore occupano un quadrato di dieci di lato. Ogni volta che si trasporta la cassetta della semente coi bachi nati, vano i rametti con un *rampinetto* o *uncinetto*, e si collocano a qualche di- a l' uno dall' altro su fogli preparati. *È bene, che questi fogli siano di carta de equivalenti all' area di un braccio quadrato circa*. Terminata la distribu- dei rametti, si riporta la cassetta a suo luogo senza passare per luoghi freddi, la ai bachi un po' di tenera foglia minutissimamente tagliata affinchè si disten- , ed ognuno possa trovare con facilità qualche cosa a mangiare. Al comin- di un foglio si nota a *lapis* il giorno e l' ora. Così pure si nota quando termina. Ogni volta che si mettono nuovi bachi sui fogli si dà a mangiare a soli. Si dà poi a mangiare a tutti egualmente la seconda volta tosto che il o da oncia è stato compiuto. Così i bachi di ogni foglio rimangono perfetta- te eguali. *Se tanti sono i bachi da empire un foglio per volta, non si ha la t di dar a mangiare ad essi in due tempi*.

Attesa la secchezza dell' aria interna si è aggiunta alla prima un' altra sco- d' acqua.

I bachi dalle quattro della mattina sino alle otto sono nati in furia. Ne sono e si sono trasportate da circa tre quarte parti impiegando lo stesso metodo ri. *Quando parecchi fogli sono compiuti, si dà a mangiare ai bachi foglia a e minutissimamente tagliata ogni cinque in sei ore. Quando saranno nati comincierà il loro governo regolare*.

Giorni di governo della camera calda.	Giorni del mese.	Temperatura della camera calda.	Temperatura esterna a ponente un po' prima del levar del sole.	Qualità della giornata.	Igro[illegible] en. ca cal
Decimoterzo	12	gr. 22	gr. 12	Pioggia e sole	[illegible]
Decimoquarto	13	11	11	Bello	

PRECETTI E REGOLE

1. La semente non *va messa nella stufa se non quando lo sviluppo dell*
giallognola, ma verde e sana,
2. *Alla semente va applicato un calore che gradatamente monti ogni gio*
3. *Nel caso che le contrarietà di stagione ritardino di troppo lo svilupp*
come in condizione opposta si può in un sol giorno alzare la temp
4. *I bachi che nascono a 22 gradi, vanno portati tosto ad una temp*
dità che ricevono col mangiar la piccolissima quantità di foglia ch
5. *Conviene trasportare i bachi nati fuori di casa coperti e ad ore in*

le cinque della mattina la nascita de' bachi riprende con qualche forza. Alle
bachi quasi tutti erano nati, nè si è fatto più fuoco. Pesata la semente non
:lle 48 ore circa, si è trovato essere la centesima parte circa del peso to-
gusci prima pesati equivalevano a un poco più della quinta parte del peso
semente.

ra le nove e le dieci della mattina si sono trasportati i bachi a Varano en-
cassetta di trasporto. Giunti a Varano, ogni foglio di oncia di bachi si è
o sopra quattro ed anche cinque fogli.

IASCITA DEI BACHI.

: *incominciato, onde i bachi non abbiano a mangiare foglia stentata e*

mai retroceda.
: si può soltanto conservare due giorni o tre una stessa temperatura,
rado e mezzo, ed anche due.
), affinchè per quanto si può la traspirazione loro si proporzioni all'umi-
: di nutrimento.
eratura si allontani meno che si può dai 19 gradi.

TABEL[LA]

MAGG[IO]

Altra semente di bachi di varie qualità posta nella ca[...]

Appartenenza.	Numero delle Cassette.	Quantità.	Divisione in fogli.	Rimanenza di semente non na[ta].
Per casa all'Annunziata	Cassetta n.° 1	Oncie 21	In fogli 100	un centesimo circa.
Massari Dandolo	2	10	10	
Signor Ingegnere Calcagni	7	6	6	
Signor Dottore Grossi	11	6	6	
Sig. Ab. Perabò.	15	4	4	
Casa Litta	19	3	3	
Carlino del Torchio.	21	2	2	
Cuoco di Casa Biumi	28	1	1	
Signor Dottore Baroffio	4	16	16	la migliore lasciò indietro tre centesimi.
Detto	5	11	11	
Sig. Rapazzini. .	6	11	11	
Sig. Curato di Garbagnate . . .	20	3	3	
Sig. Curato di Besana	23	2	2	la peggiore dodici centesimi in peso.
Sig. Ferrari di Biumo	24	2	2	
Sig. Peruchetti .	27	1	1	

IDA.

steriormente a quella indicata nella Tabella Prima.

OSSERVAZIONI.

ra tutti i fogli di carta si è scritto lo stesso numero che portano le dif-
assette. Queste cassette hanno già il loro numero in tutte le quattro faccie.
chi derivanti dalle once 21 di semente che si sono tenuti in casa sono
tribuiti sopra cento fogli costituenti una superfizie di cento braccia quadrate.
le altre sementi si sono fatti tanti fogli di bachi quante erano le once,
giunti al loro destino venisse ogni foglio distribuito sopra quattro in
fogli.
semente delle cassette n. 1. 2. 7. 11. 15. 19. 21 e 28 é tutta di quella
alle Bigattiere del C. Dandolo. Tutta l' altra appartiene ai differenti nomi

giorno 9 Maggio a gradi tra i 16 e 17 si è veduto nella cassetta n. 24
baco. Ai 12 erano nati, e ai 14 sono stati trasportati.
giorno 10 a gradi 18 cominciarono a nascere i bachi della cassetta n. 20.
rano nati tutti, e al 14 sono stati trasportati.
giorno 11 a gradi 19 cominciarono a nascere i bachi delle cassette 4. 5. 6.
Ai 13 e la mattina dei 14 erano nati tutti, e ai 14 a mezzo di sono
asportati.
giorno 13 a gradi 20 e 21 cominciarono a nascere i bachi della cassetta n.
15 erano nati tutti, e furono trasportati.
giorno 14 si è veduto qualche fiorone nella semente del C. Dandolo. Il
15, cioè dopo due giorni che la camera calda era a gradi 22, cominciarono
re in qualche abbondanza i bachi delle cassette 1. 2. 11. 15. 19. 21 e 28.
detto giorno 16 e 17 erano nati tutti, e sono stati trasportati a differente
a di tempo secondo il comodo de' coloni a cui appartenevano.
a quanto sopra si scorge, che le differenti sementi sono nate a gradi nota-
te differenti di temperatura. Ciò dipende dall' essere stata più o meno bene
vata la semente. Non può riescire che di danno che una semente nasca pochi
dopo posta nella camera calda e ad una bassa temperatura. Se in quel caso la
ne non va prospera, sarà bene gettar affatto la semente per porne in stufa
i qualità migliore. Il peggio poi è che di spesso coloro che si accorgono che
ente è vicina a nascere mentre la stagione non è propria, e la foglia non è
na qualità, la espongono a una temperatura bassa per ritardarne la nascita.
l' embrione del baco soffre notabilmente; i bachi nascono ammalaticci, e muo-
poco a poco, e quindi poco si può contare sulle covate che dipendono da tale
te. Si suppone con gran ragione che molti bachi siano andati a male in que-
no appunto per l' indicato motivo di tutte le sementi. Come si è veduto, la
ra le suddette è quella del C. Dandolo che è nata dopo 13 giorni di camera
, tutta tra il dì 16 e 17 maggio e dopo esser stata esposta quasi tre giorni
gradi. L' esperienza dimostra costantemente che quanto più stenta a nascere
mente, tanto più il baco esce vigoroso perchè l' embrione si svolge gradata-
e entro la camera calda senza essere stato prima d' allora esposto a salti
temperatura.

i.

quale si trovano collocate tutte le sopra indicate qualità

OSSERVAZIONI.

:ondo la tabella antecedente si protrasse la nascita dei bachi per seguire nento della stagione. Qui al contrario pel diverso andamento della stagione :elerata.

ı v'ha dubbio che quando l'arte venga esercitata da persone di buon ıon abbia essa a perfezionarsi anche in questa parte. Basta osservare i col termometro alla mano ognuno opera a seconda delle circostanze e ırezza di ottimo effetto.

TABE

VA

Governo nella prima età dei bachi pro

Prima età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e finamente tagliata posta sulle tavole libbre grosse.	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Tem
I.	Mag. 18	10	gr. 19	gr. 13	gr. 46	Bell
II.	19	18	18 1/2	13	44	Bell
III.	20	28	18 1/2 e 19	13	30	ellissi con

t' un' oncia di semente tenuta in casa.

OSSERVAZIONI.

giornata prima di governo di questi bachi cominciò dopo mezzo dì, cioè ore della sera. I bachi, come si è altrove veduto, erano nati il giorno te il 17 alla mattina.

chi delle 21 once distribuiti già in un' area di circa cento braccia quadre no a poco a poco spargendosi la foglia su graticci tutte le volte che si a mangiare.

la foglia si sparpaglia di troppo, con uno spazzolino si fa rientrare diritte le strisce lungo il mezzo dei graticci.

chi nati il dì 17 si sono collocati nelle parti più calde della bigattiera, sato di dare ad essi un po' più a mangiare di quelli nati il dì 16, onde ino.

achi non si è mai data foglia appena raccolta. *Essa deve avere per lo dici ore.*

rimo pasto di questo dì è il minore, e l' ultimo, o il quarto, è il mag- a foglia era di un bel verde, e sembrava sostanziosa.

chi prosperano. Si allargano essi di molto sui graticci. Tutte le volte che si veggono de' bachi piuttosto ammonticchiati, si ha l' avvertenza di porre essi dei piccioli rametti di foglia i quali poi si levano tosto che si sono di essi. Anche con questi rametti di bachi si vanno occupando a grado a aree assegnate.

igatto guardato contro il chiaro comincia a mostrarsi di un color giallo- orco alquanto livido.

o dalle otto ore della mattina si cominciarono a vedere dei bachi assopiti. o giorno in vece dei quattro pasti, se ne sono dati cinque, affinchè i olonterosi di mangiare ne trovassero abbastanza e potessero assopirsi a nde distanza dai primi.

ma delle sei della sera di questo dì 20 la maggior parte de' bachi era assopita. esa la temperatura calda dai 18, fino a quasi 19 gradi, e mezzo circa, olto secca e la foglia bella e sostanziosa, molti bachi cominciarono a soli quattro giorni circa dopo la loro nascita.

Prima età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia mondata e finamente tagliata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Temp
IV.	21	8	gr. 18	gr. 14	gr. 47	Nuvolo e vento
V.	22	3	19	14	46	Nuvolo

PRECETTI E REGOLE RIS

1. *In questa e in ogni altra età i bachi non si levano mai dai letti se non dall' essersi destati i primi.*
2. *Non si dia mai ai bachi in questa e in ogni altra età la foglia*
3. *Quanto più minutamente sarà stata tagliata la foglia, e quanto più tàmente i bachi la mangeranno d' accordo, rimarranno eguali e p*
4. *Quando la foglia che si dà ai bachi, non sia stata tagliata, sia stata bachi contraggano germi più o meno funesti di malattie, da cui ne*
5. *Quando l' area su cui giacciono i bachi non sia bastante, onde tutti pos o contrarranno germi di funeste malattie.*

OSSERVAZIONI.

›seguono i bachi ad assopirsi, e si continua a dar foglia minutissima e
no leggiera a tutti quelli che sono ancora destati, e ciò a seconda del bi-
*Dandosi foglia minutissima e con mano leggiera ove occorre, il baco su cui
quand' anche non mangi o sia assopito nulla soffre dal peso di essa. Pre-
si asciuga, e per nulla aggrava il baco. La cosa è ben diversa quando
oglia intera, grossamente tagliata e abbondante. Allora molti piccioli ba-
angono oppressi sotto la foglia. Compiono male la muta, si ammalano,
ino.*

fnire di questa giornata, cioè dopo mezzo dì, quasi tutti affatto i bachi
dı 16 sono assopiti, e non rimane da assopirsi che una porzioue di quelli
di 17.

la fine della giornata si comincia a vedere qualche baco destato. Nel tempo
opera questa ed ogni altra muta si richiede continua, ma lentissima la cir-
ıe interna dell' aria, e che la temperatura si conservi eguale, ed anché un
giore spezialmente tosto che i bachi danno segno del loro destarsi. *I colpi
o l' infreddarsi dell' aria interna in questi momenti ritardano la muta, il
n fa mai bene ai bachi perchè si oppone per così dire a quella crisi voluta
natura. La cosa è così certa che si può a volontà ritardare le mute, in-
ndo i locali ove sono i bachi assopiti, o facendovi correre sopra l' aria con
velocità.*

gi quasi tutti i bachi nati il giorno 16 si destano con bella regolarità.
iano lentamente a destarsi anche quelli nati il giorno 17. A questi si è con-
a dare di tempo in tempo secondo il bisogno qualche piccola porzione di
uissimamente tagliata. Si dispongono oggi le tavole per ricevere i bachi nati
no 16, i quali verranno levati alle ore 7 circa della sera. Si scorge che i
sono vigorosi, e volonterosi di mangiare. Essi si portano in folla verso
sponde della tavola che sono più esposte alla luce entrante per le finestre.
foglia fosse stata meno buona ve ne avrebbe voluto otto, o dieci libbre di
la muta avrebbe un po' ritardato.
cinque giorni da dopo nati tutti i bachi, si è compiuta la prima età.

I LA PRIMA ETA' DEI BACHI.

*che tutti destati, quand' anche attender si dovesse trenta ore e più
ta.*

*sarà stata data ai bachi appena tagliata, tanto più facilmente e pron-
to.*

*la, poco sostanziosa, e appena tratta dalla pianta, si avventura che i
lità.*

lamente mangiare, distendersi, e ben respirare, più o meno di essi periranno;

TAB

GOVERNO DE' B

Seconda eta. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia mondata e finamente tagliata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Tempe
I.	Mag. 23	49	gr. 18	gr. 11	gr. 42	Nuvol con pio abbond
II.	24	68	18	12	46	Nuvol e sole

ETA.

SECONDA ETA'.

OSSERVAZIONI.

le ore sette di jeri sera si sono coperti di ramicelli di gelso i bachi nati Questi ramicelli carichi di bigatti si sono messi sulle *tavolette*, e traspor- opra i graticci preparati sino da jeri. I bachi, come altre volte si è detto, stati disposti in striscie messe nel mezzo de' graticci. Fu di gran soddisfa- il vedere, levati i bachi, che i letti erano mondi, e che pochi erano i che non fossero montati sui ramicelli stessi. Posti tutti sui graticci si è lato due o tre ore dopo, un primo pasto, col quale si sono tutti distesi uagliati. Sui restati letti si sono posti ancora quà e là degli altri ramicelli, i la mattina d' oggi alle quattro si sono levati con que' bigatti che montati rano jeri sera sui ramicelli. Si rotolarono poscia i letti insieme colla carta, trasportarono fuori della bigattiera. Non giova tener conto di que' pochi che rimaner potessero ancora sui letti stessi i quali montano sempre a olissima cosa, atteso che un' oncia di semente dà circa trentotto mille ba- Chi però ha comodo e voglia può trarre dai letti portati fuori della bigat- sino all' ultimo baco, il quale sarà come gli altri sanissimo. Converrà per i scegliere il luogo più caldo, e dar loro un po' più a mangiare degli altri prima.

Alle cinque circa della mattina di questo dì si diede ai bigatti il secondo , e a mezzo dì il terzo, il quale con quello de' ramicelli dato jeri sera sette forma circa i quattro pasti. Oggi a mezzo dì si sono levati i bachi il giorno 17, e si sono trattati anch' essi come quelli nati il 16. Anche sti si pongono nella parte più calda della bigattiera, e si dà loro un po' più oglia, affinchè volendosi, possano alla prossima seconda muta essere per- mente eguali a quelli nati il dì 16. I bachi sono tutti di una grande sanità. tti pesarono libbre 25.

Tutti i bachi prosperano, e la loro eguaglianza fa piacere. La testa loro abianca sempre più, ed il corpo va diventando di color bigio chiaro. Ad i pasto si allargano alcun poco le striscie, e la foglia non si taglia più così ssima come nella prima età. Ad occhio armato terminata la parte bianca del lo si comincia a ben distinguere ne' bachi i due ( ) a guisa di due parentesi erte di pelo di colore tendente al nero che distinguono quest' età. Il primo ito di questo dì è il minore, e l' ultimo il maggiore.

Seconda età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e finamente tagliata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Te
III.	Mag. 25	70	gr. 18	gr. 12	gr. 44	Nuvolo e sole
IV.	26	91	18	11	53	Nuvolo e sole
V.	27	28	18	12	53	Nuvolo e sole

PRECETTI E REGOLE RISGUARDA

1. *Ogni volta che in questa seconda, e in ogni altra età l' aria interna della*
esterna, a coloro che entrassero nella bigattièra, si animi tosto la circola
2. *Se la temperatura esterna è pressochè eguale all' interna, e l' aria esterna*
3. *Quando i bachi ben governati nella prima età prosperano anche nella seco*
graticci, questo è certo indizio che la semente è stata ben fatta, ben c
colto, se non mancheranno le cure successive.

OSSERVAZIONI.

bachi prosieguono a bene svilupparsi. Si scorge che la loro pelle va im-
ndosi. Guardandoli verso sera contro il chiaro, si vede che cominciano a
ere un colore alquanto giallastro. Ciò spezialmente si rileva guardando le
contro il chiaro. Si anticipano di qualche ora i pasti, poichè mangiano
ualche furia. Il primo pasto di questo dì è il maggiore, e l' ultimo il minore.
l baco continua a prosperare. A grado a grado va sempre più rischiarandosi
lore. Accostandosi all' assopimento comincia a farsi un po' brutto. Guardato
o il chiaro il baco si mostra sempre più di un color giallognolo, sporco,
), e presso che semitrasparente. Alla metà circa di questo quarto giorno
nciano i bachi ad assopirsi.

Al termine di questo giorno poi, cioè circa al mezzo dì, quattro quinti dei
i sono assopiti, e gli altri vi sembrano vicini. In questo dì si sono dati
e pasti, affinchè il baco non manchi di quella porzione di nutrizione che
necessaria onde potersi assopire. La foglia negli ultimi pasti si taglia molto
ta, e si sparge con mano leggiera sulle tavole. Così facendo quella che non
è mangiata, in poco tempo si appassisce, e si secca, senza aggravare i ba-
assopiti.

In questo giorno i bachi terminano di assopirsi. I primi che si assopirono,
estano, dando segni di buona salute. La loro eguaglianza continua a far pia-
. Prima di mezza notte si procederà alla mondatura. Saranno anche destati
i nati il dì 17. In questa seconda età i bachi occupavano dieci braccia
rate per oncia in vece delle nove loro assegnate.

Si dispongono i graticci che debbono contenerli nella terza età a ragione
9 a 20 braccia circa per oncia. Facendo il bilancio della foglia data ai bachi,
trovato ch' essi ne hanno consumato libbre trenta di più di quella che
bbero dovuto consumare. È accaduto ciò, perchè avendo voluto il Sig. Conte
tutti gli Alunni tagliassero la foglia, e dessero essi stessi a mangiare ai
hi, non si potè impedire che talvolta non fosse tagliata alquanto grossa, e che
se ne desse un po' più del bisogno. Ciò non recò che la sola perdita della
a suddetta.

In cinque giorni si è compiuta la seconda età.

SECONDA ETA' DE' BACHI.

non fosse egualmente grata e confacentissima alla respirazione, come l' aria
na aprendo più o meno gli sfogatoj radenti il piano, e quelli sotto la soffitta.
ata, si aumenti la circolazione interna, coll' aprire delle porte e delle finestre.
l' atto della muta nessuno di essi si mostra malaticcio, o si allontana dai
ata, e ben governata nella camera calda, e che abbondantissimo sarà il rac-

TABE[...]

GOVERNO DEI B[...]

Terza età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e tagliata alquanto grossamente posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente.	Igrometro.	Temp[o].
I.	Mag. 28	177	gr. 18	gr. 11	gr. 56	Bello
II.	29	195	18	11	50	Nuvolo
III.	30	309	18	15	54	Nuvo[lo] e temp[...]

ITA.

A TERZA ETA'.

OSSERVAZIONI.

lle ore otto di jeri sera si è cominciato a spargere i ramicelli sopra le tavole chi già desti per trasportarli poscia carichi sopra ad altri graticci propori alla quantità di essi bachi. (Cap. secondo).

Questo trasporto durò sin oltre mezza notte. I detti ramicelli pieni di bachi locarono sui graticci nel modo solito, ed occuparono quasi la metà dei ci assegnati al governo della terza età.

Compiuto il trasporto, si diede un pasto di foglia mezzanamente tagliata, il quale tutti i bachi si sono distesi sulla porzione dell' area loro asse-. I bachi rimasti sopra i graticci, dopo levati i ramicelli, si levarono con ramicelli e con foglia quà e là sparsa, ove il bisogno lo esigeva.

Alle quattro di questa mattina si è cominciato a trasportare i letti della da età fuori della bigattiera, la quale conservò sempre il suo buon odore, è appunto i letti erano belli e verdi. Dopo il primo pasto dato, e mangiata glia dei ramicelli, si rinnovarono due altri pasti, uno dopo le sei di questa na. e l' altro a mezzo dì. I bachi si veggono tutti regolarmente distribuiti. appariscono brutti, perchè è poco da che hanno mutata la pelle: sono i. nè hanno quindi grande appetito.

Il loro muso molto ingrandito è di color castagna: li distingue dai bachi mutati della seconda età, i quali lo hanno nero lucente, notabilmente più lo, e come appuntato comparativamente ai bachi mutati. Il primo pasto si dà ai bachi è il più piccolo, l' ultimo è il maggiore. Gli Alunni hanno rato costantemente zelo ed intelligenza in ogni circostanza ed operazione.

I bachi cominciano a mangiare con qualche appetito. Crescono notabilmente andezza, e migliorano di aspetto, imbiancando alcun poco la pelle. Anche imo pasto di questo dì è il minore, l'ultimo il maggiore.

Lo sviluppo dei bachi procede regolarmente: la loro pelle va prendendo un r bigio chiaro o biancastro. L' animale mostra molto vigore, ed ha mangiato furia quasi tutto questo terzo dì. È stato necessario dare in questi giorni, in 26 ore, cinque pasti, l' ultimo de' quali si è dato a due ore pomeridiane. bbe sempre l' avvertenza di dar la foglia un po' generosamente su quelle ta-, ove si scorgeva ben mangiata tutta, e di essere un po' avaro nel darla a graticci di bachi, ove ancora non appariva ben mangiata.

Questa avvertenza è utilissima in tutti i pasti che si danno ai bachi lungo oro governo. I pasti dati in questo dì sono stati presso a poco eguali.

Terza età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e tagliata alquanto grossamente posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Tempo
IV.	31	268	gr. 18	gr. 12	gr. 47	Pioggia
V.	Giug. 1	205	17	12	57	Nuvolo con pioggia
VI.	2	17	18	11	51	Nuvolo

PRECETTI E REGOLE RELATI

Se in questa e nelle successive età si scorgesse che quà e là vi fosse su grati un briciolo di foglia, sia per qualunque ignota indisposizione sua, gio che mangierebbero, e bachi che vorrebbero ancora mangiare per assopir

OSSERVAZIONI.

achi mangiano con appetito per tutta la metà di questa quarta giornata, a mezza notte di jeri fino ad oggi. L' appetito poscia cominciò a rallen- fatti bastarono quattro pasti in 25 ore. La pelle dei bachi si fa lustra nca, spezialmente alla testa.

a il terminare di questo quarto giorno si scorgono parecchi bachi che si ono. La loro eguaglianza è sempre un oggetto di grande soddisfazione er gli Alunni che gli governano. Il primo pasto di questo dì è il mag- ' ultimo il minore.

tti i bachi destinati a passare alla *Gran bigattiera* hanno terminato di i sul finire di questo quinto dì della terza età.

altri destinati alle altre due bigattiere *Vecchia* e *Piccola* si sono tenuti di un pasto, e ad una temperatura di un grado circa inferiore alla ia:a; onde non tutti ad un tempo dovessero destarsi, per così evitare il imbarazzo che avrebbe portato la mondatura di tanti bachi ad un tempo. si scorge che dipende affatto dal coltivatore l'allungare e l'accorciare le he di qualche giorno volendo, col diminuire od accrescere qualche grado te, o qualche pasto. È di fatto che il baco non matura mai per assopirsi ifferenti sue età, se non quando ha accumulato nei suoi serbatoj quella rzione di sostanza serica che la natura ha determinato. I bachi in tutta eta si sono conservati vigorosi, belli ed egualissimi.

tora il governo dei bachi prestato dai soli Alunni è andato con somma tà: si è soltanto consumato anche in questa età un centinajo di foglia di quello che si sarebbe consumata, se fosse stata somministrata da mani tuate. Altrettanta forse se n'è anche consumata di più per la ragione che anno si è voluto che i bachi occupassero maggior area di graticci che nni antecedenti. In luogo di 19 braccia per ogni oncia di semente che oc- dovevano nella terza età, ne occupavano circa 22.

i Alunni si rinfrancano ogni giorno più nell' assistere al governo dei bachi se fossero già stati accostumati a questo travaglio.

bachi sono presso che tutti destati, e probabilmente a notte comincierà to primo del governo della quarta età col trasporto loro. I bachi delle ue bigattiere *Vecchia* e *Piccola* sunnominate sono anch' essi pressochè ssopiti. A questi si è dato ove occorreva qualche poco di minuta foglia.

i Alunni atteso la vacanza d' oggi si sono portati a visitare le bigattiere he del Sig. Conte, onde vedere con quanta poca spesa si possa rendere l buon governo de' bachi un locale qualunque.

t sei giorni si è compiuta la terza età.

TERZA ETA' DEI BACHI.

le baco restio ad assopirsi, sia perchè avesse bisogno di mangiare ancora ersar più foglia sui graticci, affinchè non s' incontrino bachi già destati

TABEL

GOVERNO DEI BA

Quarta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e tagliata grossamente posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Temp.
I.	Giug. 3	—	gr. 16	gr. 11	gr. 50	Bell
II.	4	—	16	10	46	Bello

'A.

A QUARTA ETA'.

OSSERVAZIONI.

le quattro della mattina si è cominciato a porre i ramicelli sopra i bachi la terza volta, i quali ramicelli carichi di bachi si sono posti sulle ta- e trasportati nella grande bigattiera.
ri si sono disposti in striscie come il solito sopra i graticci. Quasi tutti i si sono levati col levare dei ramicelli. Dopo levati i ramicelli si sono qua e là delle foglie sui graticci stessi per raccorre i bachi, che non vi montati. I letti erano belli e verdi. Tosto levati i bachi, i letti si sono i colla carta, trasportati fuori della bigattiera, e distesi in terra onde rac- ancora que' pochi che sempre vi rimangono.
nche in questa circostanza si è dovuto osservare che in que' graticci ove nati posti i bachi alquanto fitti, vi erano molti bachi non destati, il che sempre più all' evidenza che quando il baco non è comodo su' graticci, olo mangia meno, e quindi ritarda il momento dell' assopimento; ma di he quando si assopisca, siccome non gode del libero contatto dell' aria abile, ha duopo di maggior tempo per effettuare la crisi voluta dalla na- In ogni muta, come altre volte si è detto, è fondamento primario della rità dei bachi, che essi siano presso a poco proporzionati alla superfizie aticci sui quali debbono vivere. Distribuiti i bachi per quattordici once grande bigattiera, che si divide in tre corsie, ciascheduna può riguardarsi una bigattiera subalterna.
ltre quattro once si sono distribuite nella *vecchia bigattiera*, e le altre tre bigattiera *piccola*, composta di quattro piccole stanzette. Il lavoro co- no alle quattro della mattina, terminò compiutamente alle cinque della nel quale spazio di tempo si sono dati tre leggieri pasti di foglia grossa- tagliata a tutti i bachi trasportati o da trasportarsi.
ppena destato, ed anche successivamente, il baco, benchè non mangi, un ingrandimento notabile per la sola influenza dell' aria e della disten- de' suoi organi. Appena mutato la terza volta si distingue nel baco un muso più chiaro di colore del muso piccolo e più carico di quello che ave- ndo era assopito: il color della pelle è bigio tirante al giallognolo, e la della testa e del collo è sommamente e visibilmente aggrinzata.
a quanto si è detto di sopra i bachi sono stati distribuiti in cinque bi- e. Ad ognuna di esse si sono assegnati due Alunni pel loro governo.
nchè i bachi della quarta età non mutino tutti ad un tempo stesso, si è che nella *piccola bigattiera* si terrà la temperatura di gradi 18, nella *vec-* ella de' 17 crescenti, e nelle tre che sono unite, e formano la gran *bi-*

Quarta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia mondata e grossamente tagliata posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Temp
Segue II.	Giug. 4	—	gr. 16	gr. 10	gr. 46	Bello
III.	5	—	16	12	50	Nuvol e quasi sempre pioggia
IV.	6	—	16	11	58	Piog dir e conti

OSSERVAZIONI.

'a di 16 circa. Ai primi ed ai secondi si daranno ogni 24 ore cinque pasti, questi ultimi quattro, fino al momento del mangiare in furia.
on questo mezzo semplicissimo, quantunque sieno un poco più avanti i della gran *bigattiera* in confronto agli altri, essi resteranno di parecchie idietro da quelli dalle altre suindicate due bigattiere. Così non cadranno ad mpo stesso la muta, il trasporto e la mondatura de' graticci, trattandosi ui bachi in un sol locale.
. bachi cominciano a rinforzarsi, ed il loro sviluppo progredisce con aspetto gorosa sanità. Si omette di pesar la foglia ad ogni pasto pel grande imzo che ciò porterebbe. Si tiene però conto di tutta quella che entra nei tzini, onde conoscere la totale consumazione di questa nella quarta e nella a età.
Si levano dai letti trasportati tutti i bachi che vi si trovano, e si pongono 'aticci meglio esposti per la temperatura, e si dà lor qualche po' di foglia che agli altri.
In questo terzo dì il baco mostra molto appetito, molto imbianca la sua , e diviene notabile l'aumento suo di grandezza. L'aspetto dei bachi con- ad indicare la maggior loro sanità. Ad ogni pasto, con opportune fiamsi muta l'aria, del che si rallegra il baco. Le bigattiere conservano sempre aggior mondezza, e l'ottimo odore.
Dopo la divisione delle bigattiere il servizio viene fatto con gran semplicità golarità. Nel tempo di ozio coloro che assistono al governo de' bachi tolgono graticci que' pochi bachi che si scorgono piccoli. Quest' anno compajono in ero minore che negli anni antecedenti. I bachi più piccoli degli altri sono o più numerosi sopra i graticci, quanto più fitti si tengono sino dal momento a loro nascita. Quel baco che non ha comodo di mangiare e di ben vivere ntatto dell'aria, o che rimane entro il letto, cresce stentato, e dopo ogni a si fa esso manifestamente conoscere pel confronto cogli altri, ma sarebbe impossibile l'impedire che non ve ne fosse alcuno.
In questo quarto dì i bachi hanno mostrato il maggior appetito, ed hanno o il maggiore sviluppo. Lo stesso è accaduto nelle altre due bigattiere *piccola* *cchia*, ove attesa la temperatura un po' più alta, ed un pasto di più, qualmo de' bachi si dispone all'assopimento, quantunque in quelle due bigatsi siano posti i bachi nati non il dì 16, ma il giorno 17 di maggio.
L'uso dei cesti quadri appesi, e che servono lungo le sponde delle tavole, incia a divenire in questa quarta età di un uso utilissimo, perchè lascia ro a chi deve operare tutte due le mani. I detti cesti contengono molta ia, e facilmente scorrono ov' è bisogno. Il gran trinciante ha sempre lavorato questa quarta età: e quantunque non tagli eguale la foglia, nondimeno una na parte viene da esso tagliata, il che riesce sempre utile al buon governo.

OSSERVAZIONI.

;hi. Il baco continua a dare le migliori speranze, il che serve di sprone
re agli Alunni stessi onde continuare con zelo l'esatto servigio della gran-
ualmente che delle altre bigattiere.

bigattiere vengono giornalmente visitate da Possidenti, da Fattori, da
e da curiosi. Questa scuola parlante diviene utilissima ad ogni genere
ione, perchè ognuno esamina, paragona, giudica, e così apprende.

bachi in questo quinto dì hanno ingrossata la loro testa, e sempre più
venendo bianchi. Si veggono scomparire gli anelli verdi attorno il loro
segno sicuro del vicinissimo assopimento: sembrano come di cera. A mi-
he si accostano all' assopimento, si accorciano alquanto, e la loro testa
iandosi anch' essa notabilmente s' increspa. Il baco che ha bisogno di
re, si conosce spezialmente dall' aver esso ancora gli anelli verdi at-
il corpo, e in generale dal camminare, che indica bisogno di nutri-
Dal momento che i bachi cominciano a dormire, conviene come in ogni
tà, dar frequenti e leggieri pasti, affinchè in poco tempo quel baco che
iopo di cibo possa facilmente prenderlo ed assopirsi. Ella è cosa somma-
utile il dare questi piccoli pasti di foglia mezzanamente tagliata. Allora
no quantità se ne distribuisce da per tutto, e quando anche non venisse
iente mangiata, non fa male, perchè non copre il baco che dorme, come
la foglia intera che vi cadesse addosso e non venisse mangiata. In vece
di tagliarla in questo dì col gran trinciante, giova tagliarla coi *coltelli*,
i è fatto per tutte le altre età.

: cure in questa giornata sono per questo motivo alquanto maggiori, e
ono importantissime. Le fiammate si replicano tutte le volte che si dà loro
giare. Paragonando i graticci si scorge che i bachi tenuti comodi su di essi
uno notabilmente più grossi di quelli che sono stati sforzati a vivere più

tendo accadere, come attualmente è accaduto, che la stagione per più
costantemente sia piovosa, bisogna aver sempre in serbo foglia per alcuni
senza di che si esporrebbe spesso il baco a soffrire fame, oppure ad
alanni, dando ad esso foglia non asciutta.

co dopo mezzo dì di questo giorno, in cui comincia la sesta giornata di
della quarta età, i bachi di tutte le bigattiere sono in gran parte asso-
a gran bigattiera è di alcune ore in ritardo in confronto delle altre, per-
temperatura si è costantemente tenuta un po' più bassa delle altre due,
ši è fatto più sopra osservare. I bachi tutti sono di una bellezza, egua-
e sanità che fanno piacere.

el corso di questa sesta giornata della quarta età tutti i bachi hanno ter-
di assopirsi, e qualcuno comincia a destarsi. Ove è occorso si è dato
là qualche poco di foglia ben tagliata secondo il bisogno. I primi bachi

Quarta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia mondata e grossamente tagliata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Tempo.
Segue VI.	8	—	gr. 16	gr. 10	gr. 58	Nuvolo con piogg[ia]
VII.	9	—	16	11	60	Nuvol[o]

OSSERVAZIONI.

i mostrano gran vigore. Poco dopo che il baco è mutato ed è rimasto per
ie tempo immobile, va lentamente errando su' graticci onde incontrarsi in
ie pezzetto di foglia non bene appassita per afferrarla e mangiarla, il che
sce con grande stento, attesa la debolezza delle sue seghe o mascelle.
a uscito dalla muta, il baco si mostra bruttissimo, colla testa sommamente
pata, col muso molto lungo e di un color terreo tirante al giallognolo-
no o ocraceo. Messo a contatto dell' aria, questa sola basta per ben disten-
ed ingrossarlo.

Finchè dura la quarta muta, e prima anche se si può, si fissano gli occor-
graticci per la quinta età, e si passa in rivista tutto ciò che servir deve a
arli, e ad imboscarli a suo tempo, affinchè nulla manchi mai all' atto
isogno.

a curiosità continua ad attirare molte persone alle bigattiere, le quali
io tanto più soddisfatte quanto che ognuno ha qualche cosa da raccontare
anni gravi qua e là avuti da parecchi possidenti, sia per colpa di mal
mo, sia per cattiva qualità di semente. Anche in questa età il servizio delle
tiere è stato fatto come sopra si è detto dagli Alunni. Si è dovuto però
vare, che qua e là i letti erano alquanto più grossi del solito, tutto che
issimi in comparazione di ciò che altrove si vede. Questi letti additarono
he il fatto dimostrerà, vale a dire, che si saranno consumate alcune cen-
a di libbre di foglia più di quello che si doveva. Alla fine si renderà conto
rapporto tra la quantità della foglia consumata, e della galetta ottenuta.

Si è creduto utile il mandare questo dì di quasi riposo gli Alunni a Mal-
dal Massaro del Sig. Dandolo, Pietro Bernasconi, affinchè osservassero
nto meno letto v' era ne' graticci di quelle bigattiere coloniche che perfetta-
nte vengono governate, egualmente che le altre appartenenti allo stesso pa-
ie. Usando economia nella foglia si ottiene maggior copia di bozzoli, e lo
so letto manda minor quantità di aria guasta o mofetica. D' altronde il letto
le non fermenta mai. In nessuna delle cinque bigattiere si è cangiato il letto
nte la quarta età. Potrebbe però convenire il cangiarlo due o tre giorni pri-
della muta, poichè i vantaggi certi che si ottengono da una mondatura di
non costano il tempo di farla.

Per persuadere gli Alunni che tutto v' è a temere dal caldo ed umido, e
no che nulla dal freddo ed asciutto, si sono collocati dopo la levata della
nda molti bachi sotto un portico all' aria libera esposti a dieci o undici
li. Dopo sette giorni circa ne' quali avevano poco mangiato, attesa la fredda
peratura, si sono trasportati entro la bigattiera a 17 gradi. Il baco cominciò
mangiare, e dopo due giorni si assopì, ed oggi sanissimo ha compiuto la
a età. Alcuni pochi soltanto perirono.

Quarta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia mondata e grossamente tagliata posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna alle 5 della mattina. Ponente	Igrometro.	Te[...]
Segue XV.	9	—	gr. 16	gr. 11	gr. 6	Nuvolo[...]

PRECETTI E REGOLE RIS[...]

1. *Ne' luoghi di aria calda, umida e poco ventilata conviene cangiar* le[...]
2. *Da ogni cento bachi che dopo la quarta muta siano rimasti sani e* vig[...] *nove* ottime galette.

OSSERVAZIONI.

chi sono quasi tutti destati, ma non lo saranno tutti che domani. Non
anno quindi che spirato questo settimo dì. Si spende quasi tutto il
scorrere attentamente coll' occhio tutti i graticci, affine di levare tutti
ai bachi che non si fossero assopiti, o dessero indizio di poter divenire
o fracidi, attesa la loro pelle lucida tirante al giallo. A questo proposito
r conoscere, che la maggior parte di questi bachi levati dalle tavole al
› *di* questa settima giornata, e posti sopra un piccolo graticcio con foglia
gliata mangiarono alcun poco, e nello spazio di due ore circa in gran
assopirono.
iette giorni si è compiuta la quarta età.

LA QUARTA ETA'.

te o tre ore prima della quarta muta.
jono, per termine medio, ben governati che sieno nella quinta, nonanta–

TA[...]

GOVERNO DEI BACHI NELLA[...]

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna al levar del sole.	Igrometro.	Te[...]
I.	10	—	gr. 16 1/2	gr. 10	gr. 70	Va[...] temp[...] con [...]
II.	11	—	16 1/2	11	75	S[...] na[...] e te[...] con [...] di[...]

MA.

DELLA QUINTA ETA'.

OSSERVAZIONI.

una distanza di otto in dieci ore i bachi delle cinque bigattiere hanno
rminato di destarsi. Con un lavoro ordinato e faticoso di quattordici ore
levati, mutati e collocati su' graticci loro assegnati, i bachi di tutte le
re, e trasportati si sono tutti i letti fuori delle suddette.
anti sala della gran bigattiera ha reso un gran servizio per ricevere buona
ei letti. In ogni bigattiera, cinque o sei persone facevano il lavoro.
isci cosa ben grata agli Alunni, e agli stessi Forastieri che ogni giorno
vano, il vedere i graticci coperti dei bachi di ventun' once di semente,
vere, per così dire, un solo baco che desse indizio di cattiva salute, o
nolto indietro dagli altri di grandezza per colpa di mal governo.
ti letti, portati prima nel salone, e poi sotto un portico, non essendo
ossibile in tanto movimento trarre tutti i bachi, si sono poscia levati sino
imo quelli che vi erano rimasti. Erano essi sì belli che si sono collocati
ella grande bigattiera. Entro le dodici ore circa che mancavano a com-
questo primo giorno della quinta età (mentre i bachi hanno passato le
dodici sopra i graticci per compiere la quarta muta) non hanno avuto
scarso pasto dei ramicelli, quando gli altri bachi che non si sono attac-
i ramicelli non hanno avuto altro pasto che quello di rampolli di foglia
là gettati, onde toglierli dai letti stessi dopo levati i primi coi ramicelli.

bachi si sviluppano regolarmente e mostrano bella sanità. Nelle due nuove
ere coloniche di Varano già visitate dagli Alunni, i bachi nati gli 11 e
Maggio vanno oggi al bosco. Ciò ha fatto l' ammirazione dei coloni di
paese, soliti a veder tutto andar male ogni anno, come pure dei coloni
esi vicini, il veder prosperare que' bachi in modo ivi affatto sconosciuto,
nque l' andamento della stagione sia stato molto impropizio.
si indicherà più sotto il prodotto dei bozzoli di quelle bigattiere. In quel
gio e nei contorni molti dispongono grandi nuove bigattiere, costrutte come
del Conte Dandolo.
Per una ragione opposta a quella dell' anno passato, si trovano quest' anno
e more nei gelsi. L' anno passato la fredda e cattiva stagione faceva lenta-
e sviluppare la foglia, e la temperatura atmosferica non bastava a fare
si svolgesse il frutto. Quest' anno la calda stagione sul principio ha resa
liosa di foglia la pianta; infreddatasi poscia la temperatura della stagione,

Quinta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia grossamente mondata posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna al levar del sole.	Igrometro.	Te
Segue II.	Giug. 11	—	16 1/2	gr. 11	gr. 75	*Sole* nuvole e tempo con piog dirotta
III.	12	—	16 1/2	11	75	Nuvolo con temp rale e piog gia conti
IV.	13	—	16 e 16 1/2	9	75	Nuvol piog e so
V.	14	—	16 e 16 1/2	10	60	Nuv e s

OSSERVAZIONI.

continuò a svolgersi con forza, a spese in parte del frutto che quasi
ıpariva.
;enerale poi tutte le piante a frutto sentono danno da cotal andamento
ıne, propizio prima allo sviluppo della foglia, ed indi impropizio allo
ato del frutto. Fortunatamente, dobbiamo osservare che, non il frutto
tutte le altre piante utili all' uomo, ma la sola foglia che tanto prima
i il coltivatore trae dal gelso, basta perchè s' abbia in essa una sorgente
annua prosperità.
compiuta bene la terza muta la maggior parte dei bachi esposti dopo
ıda età per più giorni alla temperatura di dieci e undici gradi.

achi s' ingrandiscono notabilmente, s' imbiancano e prosperano. Cominmangiare con qualche appetito.

achi sempre più si sviluppano, ed oggi cominciano a mangiare con grande
. Non essendo che tre giorni circa che mangiano dopo la quarta muta,
a chi viene a visitare le bigattiere. che sia maggior tempo che mangiano,
nel baco è l' effetto dello star comodo sui graticci, mangiar bene, respirar
ben digerire. La salute dei bachi continua ad esser vigorosa. Hanno
ıtti imbiancata la pelle.
gi dopo quattro giorni circa da che mangiano, si sono mondati i bachi
le bigattiere. Queste mondature, come l' antecedente, per cinque o sei
per bigattiera è durata quasi dodici ore. In questi quattro giorni alle
attiere *Piccola* e *Vecchia* si sono dati, come più sopra si è detto, cinsti per ogni 24 ore. Alla gran bigattiera, formata di tre bigattiere distinte,
ne sono dati che quattro. In tal guisa le due bigattiere nelle quali v' erano
na i bachi nati il giorno 17 anderanno un po' prima al bosco di quelli
giorno 16.
baco dimostra gran vigore e salute. Ve n' ha di lunghi oltre le linee 33.
olta che la temperatura esterna si è mostrata eguale o maggiore dei gradi
non era vento o temporale, e i raggi solari non vibravano sopra i graticci,
rano porte e finestre. In caso diverso si aprivano soltanto gli sfogatoj
i e superiori, e tratto tratto le *gelosie* ove non dava il sole, per cambiar
Le fiammate si sono fatte ogni due o tre ore. Esse ajutano potentemente
biamento dell' aria. Il letto è stato costantemente verde, asciutto e di
dore.
ersato il letto per la grande apertura della sala sembra in distanza foglia
color verde.
li Alunni assidui ed attenti costantemente di giorno e di notte, non hanno
scorgere sui letti, dopo la mondatura, nessuno di que' bachi fracidi o

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna al levar del sole.	Igrometro.	Tempo
V.	14	—	16 e 16 1/2	gr. 10	gr. 60	Nuvol e sol
VI.	15	—	16 e 16 1/2	11	64	Nuvol e sol
VII.	16	—	16 e 16 1/2	12	68	Nuvolo ed ac

OSSERVAZIONI.

, che tanto abbondano nelle bigattiere mal governate. La mondezza dei
bachi è assolutamente al massimo grado.
ii bachi che sembravano più piccoli e più deboli degli altri, ed erano
utati della quarta non montavano sulla foglia, e rimanevano sul letto.
vece di porli in piccolo graticcio separato, come altre volte si è fatto,
ano sotto ad un portico raccorre dai coloni del vicinato, che li tras-
o alle loro case. Il lavoro è troppo grande in quest' anno per tener
alcune centinaja di bachi.
chi continuano a sommamente prosperare. Questa vigorosa salute si scorge
lla molta forza con cui la coda e le zampe si attengono ai ramicelli
he si vuole staccarneli. Le zampe del baco movendolo contro la super-
a mano, sfregano molto la pelle, ed hanno un attaccaticcio che è ben
inore nel baco non vigoroso. Il color bianco del baco declina. La coda
a prendere un color giallognolo smontato. Nel giorno di jeri dodici
iuttosto belli pesavano un' oncia. Oggi otto hanno lo stesso peso: il
peso del baco è di sei circa per oncia. Per guadagnar tempo si anticipa
qua e là lungo le sponde interne de' graticci delle fascinette di brugo,
ovvedere più prontamente al bisogno di siepi e capanne, quando questo
erà a farsi sentire. Oggi si è cominciato l' uso della bottiglia migliorante
Nella bigattiera vecchia non se ne farà alcun uso, per poter poi decidere,
olo buon governo basta alla perfetta e costante sanità dei bachi. Fatto
nno lo sperimento, sarà poi utile il farne uso per molti altri motivi. Nel
i questa sesta giornata si sono dati nella gran bigattiera cinque pasti ai
Non pesando ogni volta la foglia, la regola sicura per dar a mangiare ai
con vantaggio, spezialmente quando sono grandi, si è quella di non met-
graticci la nuova foglia che un' ora, o un' ora e mezzo dopo che quella
prima si scorge talmente mangiata, che altro assolutamente non si veda
ivole che i nodi e gli scheletri fibrosi della foglia stessa, mentre alcuni
vanno qua e là rintracciandone gli ultimi briciuoli caduti nel primo loro
re. Le bigattiere conservano sempre un odore veramente grato.
ei bachi continua a poco a poco a smontare quel color bianco latteo che
a proprio, al qual colore succede, cominciando dalla coda, il color gial-
di cui si è parlato jeri. Questo colore si è avanzato di qualche anello nel
del giorno. In molti graticci al finire di questo dì si scorge che l' appetito
chi non è sì vivo quantunque mangino molto ancora. Per non imbarazzare
unni nel proporzionare la foglia ai bisogni, si sono dati in questo dì in
di quattro o cinque, sei pasti. Essendosi accresciuti i pasti l' Alunno non
che appena coprire di foglia la superficie de' graticci o dei bachi, e non cal-

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sulle tavole libbre grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Te[illegible]
Segue VII.	16	—	16 e 16 1/2	gr. 12	gr. 68	[illegible] ed [illegible]
VIII.	17	—	16 e 16 1/2	12	65	Na[illegible] ed [illegible]

OSSERVAZIONI.

l più o sul meno che converrebbe metterne, dando soli quattro o cin-
. La sanità dei bachi si mostra costantemente la migliore.
tto il baco è di un grande asciutto, morbidissimo e vellutato. Si sono
o tre volte nella giornata i suffumigi, quantunque le bigattiere conservino
ito odore.
cchi bachi lasciati al freddo per diversi giorni anche dopo la terza muta
no portati nelle bigattiere. Serbano nel loro sviluppo la distanza di tempo
no perduto, vivendo al freddo e mangiando poco.
stato detto, che parecchie covate de' bachi erano andati a male in varj
avevano molto sofferto a cagione dell' odore o del fumo della pipa dei
tro le case, in cui v' erano i bachi. Essendosi collocati de' bachi in
ola bigattiera dopo la quarta muta, una persona vi ha giornalmente
er due ore, empiendo la stanza del fumo stesso, e que' bachi sinora
no, come tutti gli altri. Verranno osservati sino al tempo di dare i

v' è mai stato un momento in cui il fervore degli Alunni siasi rallentato
del patimento loro spezialmente di notte. Anzi ai soli Alunni in giro
ffidata la custodia notturna delle bigattiere. Il padrone alzandosi ad ore
nella notte non ha mai trovato cosa alcuna che meritasse rimprovero,
uardo alla temperatura, quanto allo stato igrometrico, alla ventilazione, ec.
ro andamento dei bachi reca anche agli Alunni stessi grande piacere,
essano vivamente alla loro prosperità. In questo giorno sei grossi bachi
ltre un' oncia.
chi si accostano visibilmente alla maturità. Il color verde degli anelli
endo in tutti un color giallognolo o biancastro. Il loro peso non declina,
ei grossi bachi pesano oggi oncie una e denari due, che è il peso mas-
ui possano giugnere. La loro salute si conserva vigorosissima, e tale da
e il coltivatore. Alla metà circa di questo dì si è cominciato la monda-
graticci di tutte le bigattiere, e si è finito di apparecchiare tutto ciò
occorrere onde assicurare la formazione del bosco, qualora il bisogno
rà. Si sono fatti tre volte i suffumigi, quantunque l' odor dell' aria interna
gattiera sia stato costantemente, per così dire, soave.
n' oncia di escremento di baco, chiuso per un' ora in una bottiglia della
circa di un boccale, ha guastato talmente l' aria, che una sottile candeletta
rivolta abbasso e introdotta entro la detta bottiglia di larga bocca, si è
come se fosse stata immersa nell' acqua. Un uccelletto introdottosi è su-
te morto. Da ciò si può giudicare il guasto immenso d' aria che succede
inuo in una bigattiera, quando spezialmente v' è lo sterco abbondante

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sulle tavole libb. grosse	Temperatura interna.	Temperatura esterna al levar del sole.	Igrometro.	Te[illegible]
Segue VIII.	17	—	16 e 16 1/2	gr. 12	gr. 65	Nuvol[illegible] sole ed acq[illegible]

PRECETTI E REGOLE RELATIVE AL GOVERNO

1. *Sia lento e costante in tutta la quinta età il movimento interno del[l]* *della stagione, e la distanza delle temperature.*
2. *S'accresca questo movimento tutte le volte che si dà a mangiare ai*
3. *Si accresca il movimento circolante dell' aria a misura che si accum[u]*
4. *Non si permetta che la temperatura ecceda i 17 gradi, se non ne' ca[c]* *dere i differenti fori, il che diverrebbe dannoso, e forse anche fune[sto]*
5. *Se la stagione è molto calda ed umida si mondino i graticci il qua[r]*
6. *Si facciano frequentissime fiammate tutte le volte che l' igrometro mostr[i]*
7. *Non si dia mai a mangiare ai bachi che un' ora ed anche un' ora e* *e questa foglia non sia mai di quella appena raccolta.*
8. *Si scorrano le bigattiere due o tre volte il giorno tenendo in mano*
9. *In questa età siavi sempre in serbo ne' magazzini molta foglia di ge[l]*

OSSERVAZIONI.

achi versano nella quinta età, e i danni che ne verrebbero, se una co-
circolazione dell' aria stessa non trasportasse fuori quella che i letami gua-
continuamente.
e bigattiere sono costantemente illuminate dal giorno, nè si chiudono le
e se non quando da quella parte il sole vibra i suoi raggi sopra i bachi.
ti sono illuminate colle lampe d' *Argand*.
r comodo del coltivatore trasporteremo il rimanente governo dei bachi
uinta età nella successiva *Tabella*.

I NELLA PRIMA EPOCA DELLA QUINTA ETA'.

degli sfogatoj alti e bassi tenuti più o meno aperti secondo l' andamento

del far fuochi brevissimi ne' cammini con combustibili leggerissimi.
olto letame.
calor della stagione sia così forte da non poterlo reprimere, che col chiu-

e l' ottavo giorno.
radi di umidità atmosferica.
che è interamente consumata la foglia mangiabile stata messa sulle tavole;

oglia, o l' apparato migliorante l' aria
almeno pel bisogno di due giorni.

TABE[...]

CONTINUAZIONE DEL GOV[...]

Quinta età Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libb. grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo[...]
IX.	18	—	16 e 16 1/2	gr. 11	gr. 60	Nuv[...] e sol[...]

ΓAVA.

BACHI NELLA QUINTA ETA'.

OSSERVAZIONI.

Progredisce regolarmente la maturità dei bachi in tutte le bigattiere. Pei ivi addotti essa è un po' più avanzata nelle bigattiere *piccola* e *vecchia*. La anza non sarà come si è detto che di poche ore da quella della *gran biiera*.

Si continua a preparare da per tutto e con gran sollecitudine le siepi, ed le *de' fiocchi* di tre o quattro fascinette cadauno, qua e là collocati nel o de' graticci a distanza di un braccio e mezzo l' uno dall' altro, giacchè indica che la maturità si compirà da un momento all' altro, e che quindi copia di bachi monterà al bosco in pochissimo tempo. Dopo il mezzo dì, comincia questa nona giornata, non si veggono ancora bachi a montare, ne qualch' uno detto *fiorone*. Nella bigattiera separata ove è il puzzo del sco, perchè vi si fuma ogni giorno, i bachi maturano benissimo, e prono egualmente che tutti gli altri, e qualch' uno comincia a montare. È que dimostrato essere un errore popolare il credere, che per l' odor della si ammalino, o muojano i bigatti.

Prima di terminare il giornale della quinta età de' bachi, e spezialmente che omai poca foglia abbisogna, giova a lume del coltivatore il fare qualche o su quella che si è dovuto far mangiare a tutti i bachi nei sei o sette ni di questa quinta età. Come si vede dal giornale, il tempo è stato costanmte cattivo, e quasi ogni giorno piovoso. La previdenza però, indispensaal buon servizio dell' arte, ha fatto anticipatamente raccorre e tener foglia reschi magazzini, ond' essa mai non mancasse. Di fatti nei tre primi giorni uesta età i bachi ne hanno mangiato di quella ch' era stata raccolta due, quattro giorni prima, la quale avea anche un po' sofferto a cagione del orto alquanto lontano fatto con poca cura. Negli ultimi giorni soltanto la fu veramente buona, ma venne raccolta bagnata.

Gli artifizj per l' asciugamento di circa tre mila libbre di foglia occorrenti giuno di questi giorni, non potevano esser facili. Nondimeno, il liberare la foglia dall' acqua quanto più si poteva collo smuoverla sopra pavimenti attoni, indi l' ammucchiarla e comprimerla, affinchè bene si riscaldasse, il terla in appresso, e il distenderla dopo bene riscaldata, affinche il calor stato svaporar facesse l' umidità rimanente, hanno fatto sì che non si rissero mai i pasti, nè mai si desse foglia bagnata ai bachi. L' impiego di oli formati a guisa di sacchi entro ai quali due uomini fanno scorrere la a da una estremità all' altra, serve anch' esso per discreta quantità di foglia

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libbre grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Temp.
Segue IX.	18	—	16 e 16 1/2	gr. 11	gr. 2	Nuvolo e sole
X.	19	—	18	12	54	Sole nuvolo e tempor[...]

OSSERVAZIONI.

mai per migliaja di libbrè. Chi con tanti bachi non avesse avuto in
ella foglia asciutta, avrebbe corso al certo gravi pericoli.
Sig. Conte Dandolo reputa di notabile vantaggio che la foglia, indipen-
ente dal timor della pioggia, venga raccolta uno, due, ed anche tre
prima di esser posta sui graticci. Suppone egli che dando ai bachi in
età la foglia appena tratta dall' albero, s' introduca ad un tempo nel-
ale e molta copia di acqua la quale diventa poi dannosa versata dal baco
li altri bachi quando sono al bosco, ed un elemento di fermentazione
nel baco, cagione anch' essa probabile delle gravissime e funestissime
chiamate del *segno*, *calcinaccio*, e *negrone*, alle quali vanno soggetti i
li molte bigattiere in questi ultimi giorni del governo loro.
foglia del gelso meno acquosa di tante altre foglie indigene, ricca di
a zuccherina e resinosa, riscalda, fermenta, ed ammucchiata brucia in
minor tempo che non fanno le altre foglie; e se appena raccolta vien ta-
minutamente, e compressa entro un recipiente qualunque, essa si scalda
tempo. Siccome pertanto il baco non mastica la foglia, ma minutamente
a e ne trangugia una gran quantità, accumulandola entro di sè; così non
strano che in date circostanze questa foglia accumulata e compressa en-
corpo dell' animale si riscaldasse spezialmente negli ultimi periodi della
età, in cui il baco mangia molto, ed in cui le forze sue vitali o digestive
iscono. Le alterazioni quindi che il baco per questa cagione può soffrire,
essere di vario genere, ed anche operare una compiuta snaturazione nella
a che lo compone, e dare origine alle malattie suindicate. Il clima nostro
ò elaborare o preparare la foglia in pianta così bene come nei climi ori-
del baco.
rebbe adunque accadere, che esponendo tra noi la foglia, prima di darla
, ad un movimento intestino, venisse essa ad ottenere un' utile modifica-
he il clima in molti luoghi e circostanze non può darle. Ad ogni modo
trato, che nessun male reca loro la foglia conservata ne' magazzini per
iorni. I bachi anzi hanno in queste bigattiere prosperato sempre, a fronte
glia spesse volte apparentemente cattiva; e a fronte di molte contrarietà
one, a cui sono stati esposti. Sembra che tutto tenda a dimostrare evi-
ente, che quando il baco è stato ben governato nelle prime età non soc-
se espressamente non si ammazza.
l principio di questo decimo giorno, cioè alquanto dopo il mezzo dì di
bachi cominciarono a montare in gran furia al bosco. Le siepi contro le
delle pareti interne delle tavole erano già preparate, e i fiocchi di due,

Quinta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libb. grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Temp.
Segue X.	19	—	gr. 18	gr. 12	gr. 54	Sole nuvolo e tempor
XI.	20	—	18	10	57	Nuvol sole e piog

OSSERVAZIONI.

quattro fascinette, a distanza come si è detto, di un braccio e mezzo l'uno altro, erano anch' essi in buona parte disposti. I bachi delle bigattiere *pic- e vecchia* cominciarono i primi a montare a distanza di poche ore. Prima li della mezza notte più della metà dei bachi era già montata. Verso il o giorno successivo, che termina questo giorno decimo, più di quattro quinti bachi erano al bosco.
Si pesarono quaranta once di bachi maturi (erano 300) di quelli cioè che ninavano lungo le sponde de' graticci. e si chiusero cadauno entro tanti occetti rotondi del diametro del dito pollice, di quella carta succhia e grossa, cui si cuoprono i graticci.
La giornata è stata in parte bella, ed in parte tempestosa, piovosa e pes- i. Tutti i cammini e gli sfogatoj hanno servito a seconda dei bisogni.
L'aspetto delle bigattiere al finir di questo di è il più interessante per chi le cose di utilità pubblica e domestica.
Si è verificato che i bachi montati versano pochissima o nessuna quantità acqua, atteso l'aver mangiato foglia alquanto svaporata dall'acqua.
Nella *bigattiera vecchia*, ove non si è fatto mai suffumigio alcuno, l'aspetto ualmente bello che nell' altre; il che mostra che il buon governo dei bachi eferibile a tutti i rimedj che l'arte e le scienze possono suggerire al coltiva- . Sembra anzi dimostrato da una lunga serie di separate esperienze che alle vi malattie de' bachi, sviluppate che siano, non vi sia rimedio alcuno. La ggior parte degli Alunni è partita, atteso che i bachi erano per sette ottavi ati al bosco. Alcuni dei detti Alunni ritorneranno l'anno venturo, e così si fezioneranno nell' esercizio dell' arte. L'Alunno solito a metter fuori questo rnale, rimane a Varese anche per l' emissione della semente, e così lo com- . Questo Giornale reso alquanto più esteso e chiaro, è quello che mercè le del Sig. Conte Dandolo diverrà pel 1816, e forse per sempre, un manuale a chiunque voglia ben governare i bachi.
I bachi montati jeri sono in gran parte coperti, tanta era la brama che vano di filare. Continua oggi a montare il rimanente. La notte passata, ve- lo ad oggi 20, è stata terribile. Pioggia, tempesta nelle vicinanze, vento ssimo e freddo s' insinuava da tutte le parti, e rendeva appena efficaci i ni già disposti onde riscaldare la gran bigattiera. La stanchezza somma del rone e di molti tra i più zelanti, e quindi il bisogno di qualche riposo è la cagione che alzandosi dopo due sole ore si accorgesse il Sig. Dandolo *Termometrofogo* che si era lasciata infreddare la gran bigattiera sino ad un meno di dodici gradi.

Quinta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libbre grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo.
Segue XI.	20	—	gr. 17 1/2	gr. 10	gr. 57	Nuvolo sole e pioggia

OSSERVAZIONI.

n qualunque momento del governo dei bachi l'infreddamento non fa certà- gran male, perchè non fa che indurare più o meno il baco, e toglierli petito, mentre alzata poi la temperatura il baco ritorna tosto ad ammollirsi mangiare come nel suo stato primitivo. Ma quando si ritrova in istato di rità, ed è per versare la seta, l'infreddamento gli reca danno sommo, hè indura la materia serica, e diminuisce la forza vitale. Si è dovuto quindi animate il fuoco nella stufa, accenderlo vivo ne' cammini, e chiudere ttamente tutti gli sfogatoj. Quantunque l'aria fredda entrasse qua e là per e fissure, in due ore si rammollirono i bachi, e ripresero il lavoro quelli lo avevano rallentato, e quindi colla temperatura di 16 in 17 ed anche 18 tutti i bachi ultimi montati cominciarono a preparare il bozzolo.

Il Sig. Dandolo usa tenere costantemente le bigattiere ad una temperatura più meno di un grado, ed anche due, quando i bachi vanno al bosco. È a to proposito sembra importantissima un' osservazione. Quando i bachi giac- o su i loro letti da cui emana costantemente un'aria mofetica, il corso lento ntinuo dell' aria è indispensabile, spezialmente in questa età, ed anche se è po' forte e fredda pei motivi addotti più sopra, non vi è gran male: ma quando co monta al bosco, o è al bosco, e pochissimi sono i letami sui graticci, è che l'aria non può essere sì presto guastata, importa al sommo per are il baco stesso, che la ventilazione sia dolcissima, che la temperatura si tenga un po' più alta, che l'aria interna sia asciutta, e che il baco conservi una parola l'integrità delle sue forze, onde versare con facilità la seta che tie- ne' suoi serbatoj in istato di semifluidità. Dobbiamo ripetere che finchè il baco gia, riprende coll' alimento nuove forze, e supera i disagi; ma cessato che a di mangiare, ogni piccola scossa lo rende debole, nè ha più con lui i ri primieri onde ajutarsi. L'arte del coltivatore deve tutta adoprarsi in suo o. Questi pochi cenni riceveranno un gran valore quando si apriranno i car- etti chiusi ove si trovano i 300 bachi maturi.

Nelle due bigattiere *piccola* e *vecchia* l'aria fredda non ha potuto prevalere, hè eraro meglio chiuse, e la diligenza fu maggiore. Tutti i bachi quindi, meno en piccolo numero, erano montati; e dopo quaranta ore circa erano coperti, re più di quattro quinti si erano già coperti dopo ventiquattro. Nella gran tiera i bachi coperti in egual numero di ore non erano che quelli de' graticci alti, ove l'aria era stata meno agitata e meno fredda. Dopo trentasei ore i da che cominciarono i bachi a montare, si diede mano a ritirarre da tutti aticci i bachi non montati e si trasportarono, come vedremmo, in un' altra ta. La rapida ed esatta ripulitura delle tavole cominciò tosto, e l'uso della cajuola divenne utilissimo per prestamente levare tutti gli umidi escrementi

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libbre grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo.
Segue XI.	20	—	18	gr. 10	gr. 57	Nuvolo sole e pioggia
XII.	21	—	17 a 18	10	47	Nuvolo e sole

OSSERVAZIONI.

in copia prima di montare e dopo montati versano i bachi. In poco tempo bigattiere si presentarono tutte sotto un aspetto il più soddisfacente. Nelle ttiere, alcuni inservienti, uomini e donne, cominciarono a visitare i graticci idati, e a levare da essi tutti que' pochi bachi che cadendo dal bosco davacosì indizio di essere meno vigorosi. In ogni bigattiera, come si è detto, si servò la temperatura tra i 17 e 18 gradi. La stagione burrascosa e fredda ntinuò tutta la giornata, e si lasciarono quasi affatto chiusi tutti gli sfogatoj. È reso manifesto che que' bachi che sono montati gli ultimi, ed hanno manto un po' di foglia appena raccolta, versano dell' acqua, quando poco o lla ne hanno versato i primi montati. Questo fatto importante si è verificato un altro fatto. In nessuno dei 300 cartoccetti, entro i quali sono stati posti i bachi maturi che camminavano lungo le sponde de' graticci, e che pesavano o oncie di cui sopra si è parlato, il baco ha bagnato la carta che lo racchiudeva: endo anzi da una parte parecchi dei detti cartoccetti si vide in vece che il o avea già formato una bellissima galetta, e che prima di formarla avea vero ove non è la galetta, escrementi solidi, del cui peso e rapporto si darà poi tto. Quest' esperienza che sin' ora non si era fatta che coi bachi detti *riccioni*, nirà probabilmente a risolvere varj problemi importantissimi, e affatto nuovi buon governo dei bachi nel momento il più importante della loro vita.

Verso la fine del giorno XV si sono portati tutti i bachi non montati, e che lo caduti dal bosco della gran bigattiera, entro una stanza, e provvisoriante sono stati collocati sul pavimento, posti prima su' fogli di carta, su pici graticci, e su tavolette da trasporto. Si era disposto con qualche artifizio un co alquanto fitto di fascinette di brugo in piedi, le quali si appoggiavano sopra graticcio alto da terra un braccio. Non si lasciò fra una fila di fascinette di go e la contigua, che una distanza bastante per raccogliere que' bachi che ssero potuto cadere, o divenuti fossero incapaci di far la galetta. Sopra quebosco con alcuni legni parte in piedi e parte collocati orizzontalmente si è nato un altro piano alto quanto le fascinette in piedi. Questo piano così inciato di bacchette si è coperto di fogli di carta, e sopra questo si è disteso strato di fascinette di brugo orizzontali o coricate. Sopra questo piano o lo di fascinette un altro superiore se ne è congegnato ad un braccio di dita da quello, sul quale si distesero nuovi fogli di carta, ed un nuovo strato ascinette di brugo. Disposte le cose in tal modo, congegnati i piani con chette con pochi chiodi, e con salici, si levarono da bachi portati entro la za tutti quelli che erano maturi. Il baco maturo è da tutti conosciuto, e non ndolo, si ravvisa tosto dal vedere che quando gli si dà la foglia vi monta a ed alza la testa come cercasse qualche cosa, mentre il baco non maturo

Quinta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libb. grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo.
Segue XII.	Giug. 21	—	17 a 18	gr. 10	gr. 47	Nuvole e sole

OSSERVAZIONI.

na ancor bisogno di mangiare si ferma sovr' essa e mangia. Levando così a
a grado i bachi maturi si collocano tosto colle mani sulle fascinette, ed
mmediatamente in questo nuovo luogo caldo a 19 gradi, ed asciutto, co-
iano a montare, a collocarsi, e a filare.
Empiuto più o meno tutto il detto bosco in piedi, si versano a dirittura a
hi gli altri bachi maturi sul piano fatto delle fascinette messe orizzontalmente,
asciano distendere da per loro. Distesi si sono i bachi coperti con carta simile
prima, e si è continuato a far lo stesso sulle altre fascinette, finchè vi sono
bachi maturi. I bachi appena messi sulle fascinette orizzontali anche ammuc-
i si distribuiscono, o sotto le fascinette e lavorano fra la carta inferiore e
scinetta, o sopra, e lavorano fra la fascinetta e la carta superiore, o nel
delle fascinette, e lavorano tra un rametto e l' altro.
È sorprendente l' attività che i bachi hanno dispiegata anche appena collo-
il che si conobbe dal mormorio che si sentiva il quale rassomiglia a quello
na forte pioggia. Nella detta stanza non occorre per due giorni gran movi-
o d' aria; passati i due giorni bastano anche 16 a 17 gradi di temperatura.
a si può lasciar correre un po' d' aria, purchè non sia molto fredda. Questo
do ha prodotti effetti sorprendenti, e sarebbe da preferirsi ad ogni altro per
prontamente i bozzoli.
Ma affinchè produca questo effetto convien mettere de' bachi maturi e sani
iani o sulle fascinette coricate. In caso diverso non essendovi alcun mezzo
levare il baco ammalato e non maturo ivi collocato, esso marcirebbe fra le
nette e la carta che insieme formano uno strato della grossezza di circa due
e mezzo. I bachi poi delle cime delle fascinette in piedi si attaccano subito
o il fondo della carta soprapposta, e que' bachi lavorano benissimo. Guar-
o per le fessure si vede sul finir di questo giorno che una quantità di ga-
è bene abbozzata.
Fa anzi meraviglia come il baco che non montava e non lavorava nella gran
iera, abbia preso un vigore sì grande entro questa stanza asciutta a 19
di temperatura.
Comparando lo stato del lavoro fatto dai bachi posti a mano sulle fascinette
di, e quello dei bachi posti a mucchio colle *stercajuole* sulle fascine cori-
sembra che il lavoro sia più attivo in questi che in quelli. Anche questo
mento effettuatosi in grande potrà richiamare l' attenzione dei coltivatori, e
luogo a grandi cangiamenti sul modo di far lavorare il baco, e sul modo di
derare gli ultimi giorni della loro quinta età. La stagione continua pessima e
anche sul finir della giornata, e tutte le bigattiere si mantengono a 17 o
adi, non facendo bisogno che ben poco d' aprire gli sfogatoj, attesa l' aria
che s' insinua per ogni fessura.

Quinta età. Giorni di governo.	Giorni del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libbre grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo.
Segue XII.	21	—	17 a 18	gr. 10	gr. 47	Nuvolo e sole
XIII.	22	—	18	9	36	Sole, nuvole e vento
XIV.	23	—	17	9	30	Sole, nuv[illegible] e ve[illegible]

OSSERVAZIONI.

In ogni bigattiera una persona continua a girare per osservare se vi fosse he baco che andasse levato dal bosco, o che caduto andasse levato dai xi prima di soccombere del tutto, lordare e render puzzo entro la bigattiera a. L'odor delle bigattiere comincia a empiersi di quello che è proprio della , alla quale poi tante idee consolanti si congiungono in questa circostanza.
Il buon odore delle galette e delle bigattiere rende vieppiù grato il passeggio le file delle tavole ornate di un così ricco prodotto. Pochi sono i bachi che ra non abbiano molto bene abbozzata la loro casa. La giornata fredda e ven- rende necessario il tener chiuso il luogo, ed il mantener fuoco ne' cammini, lle stufe. Anche in questo dì qualch' uno continua a scorrere le tavole, e a e tutti i bachi caduti, o quelli che dessero manifesto indizio di non poter rare.
I bachi levati l' altro giorno, di cui sopra si è parlato, che posti furono i stanza che si chiama *spedale*, danno motivo col continuo mormorio che si :, di decidere che il loro filare continua ed è attivissimo.
Si sono aperti i 300 cartocci contenenti i 300 bachi. Ognuno ha fatto una ssima galetta senza bagnare la carta entro a cui era rinserrato. Le 40 once ssi pesavano, si sono ridotte a 22 once e mezzo di bozzoli. Non si è pesato reco, perchè si era di troppo seccato D' altronde era poca cosa. Si dee an- qui ripetere che questo fatto in cui il baco ha lavorato un bellissimo bozzolo do quasi chiuso in un cartocetto, ed entro il quale ha perduto tanto peso pochi giorni, servirà tra non molto alla soluzione di parecchj problemi inte- ami l' arte di ben governare i bachi, e a togliere molti errori grossolani Se bozzoli pesavano once 22 e mezzo, 370 circa avrebbero pesato una libbra a di once 28.
La ricchezza dei bozzoli è da per tutto dispiegata, ed orna tutte le bigattiere grata sorpresa dei coltivatori e di tutti i curiosi che si portano in folla a rle. Si continua sempre a scorrere tutte le tavole onde esaminare se siavi ra qualche baco che non abbia lavorato o sia caduto, o sia rimasto en- le fascinette ammalaticcio. Jeri ed oggi si è osservato, se dalle fascine in o coricate, ove è lo *spedale*, cadeva od usciva qualche baco *giallone* o one incapace a dar galetta, affine di toglierlo e gettarlo. In generale il baco alato tenta di sortire da dove vien collocato o si trova.
Il giorno 19 di questo mese sono giunte al Sig. Conte Dandolo n. 3.5 galette se bianche argentee di sorprendente bellezza. Queste galette i cui bachi sono tratti da semente proceduta dalla China, sono state ad esso dirette con ra il dì 18 dalla Signora Francesca Rezzia Franchini di Como. Si sono esse pesate ed erano once 28 e denari 27 peso milanese. Non pesavano, nè erano

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci.	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Tempo.
Segue XIV	23	—	gr. 17	gr. 9	gr. 30	Bello con vento
XV.	24	—	17		48	Bello con vento

OSSERVAZIONI.

isten:i in proporzione della loro grandezza. Oggi si sono esse collocate sopra iccolo graticcio, e tutta la semente che si otterrà dalle farfalle femmine che anno, verrà governata l'anno venturo in picciola separata bigattiera. Del tato se ne renderà poi esatto conto.

Sul principio di questo di XV della quinta età, cioè ad un' ora dopo zogiorno si sono levate le carte che coprivano le fascinette coricate entro la na. ossia *spedale* sopra indicato Questi fogli di carta, come si è detto, ivano i bachi che si erano versati a mucchi sopra di esse. Levati con qualdiligenza questi fogli di carta, si sono tosto veduti altrettanti strati di bozalcuni de' quali però erano rimasti attaccati a que' fogli, come sempre succedere. Si è osservato che il baco ha lavorato quasi interamente tra la inetta e la carta superiore piuttosto che nel mezzo della fascinetta, o tra arta inferiore e la fascinetta stessa.

Molte galette non erano ancora compiutamente formate, e il mormorio anziava che un gran numero di bachi continuava a filare. Conveniva però scole fascinette onde aver campo di levare tutti que' bachi che non avessero to lavorare, e che avrebbero lordato le fascinette, ed anche prodotto cattivo e. Queste fascinette scoperte offerivano uno strato orizzontale di bozzoli. Da to appare, i bozzoli non ancor oggi compiuti, lo saranno domani. Anche in ta circostanza si è veduto che talora vi sono de' bachi maturi i quali per rsi del tutto delle sostanze escrementizie che contengono, e per cominciare voro del bozzolo, hanno bisogno di molto tempo.

Oggi che tutte le bigattiere sono sotto gli occhi di tutti, convien rammentare atto che distrugge tutte le opinioni finora avute sul prodotto maggiore o mide' bozzoli, a seconda della grandezza maggiore o minore della bigattiera. Ognuno tra le centinaja di persone venute anche in questi ultimi giorni itare le bigattiere, ha potuto vedere che in un sol locale v'è una bigattiera ezz' oncia di semente, una di tre quarti d' oncia, una di un' oncia, una di ncia e un quarto, che formano la *piccola bigattiera* entro la quale si sono cati i bachi di tre once di semente; in un altro locale v' è la *bigattiera vec*di quattr' once; e finalmente in un altro locale v' è la *gran bigattiera*, che anno contiene i bachi di 14 once di semente. Tutte queste bigattiere sono mente ornate di bozzoli come se fossero una sola ed unica bigattiera, se che nella gran bigattiera il bosco è un po' più raro, perchè si sono colloi bachi di quattordici once di semente sopra un' area capace di 17. L' area ne, la nutrizione e le cure, quando sono proporzionate, fanno che da ogni tiera, qualunque ne sia la grandezza, si ottenga quantità proporzionata di

Quinta età. Giorni di governo.	Giorno del mese.	Foglia grossamente mondata posta sui graticci libbre grosse	Temperatura della bigattiera.	Temperatura esterna a ponente al levar del sole.	Igrometro.	Temp.
Segue XV.	24	—	gr. 17	gr. 9	gr. 28	Bello con ven
XVI.	25	—	17	9	26	Bello con ven

PRECETTI E REGOLE PER L'ULT

1. *Il bosco sia fatto in modo che il corso dell' aria non venga in alcun*
2. *Fino quasi al momento che i primi bachi cominciano a montare, si man fiammate.*
3. *Se la costituzione atmosferica è calda ed umida, si mondino perfettam*
4. *Se quando il baco dà segni di monta e al bosco l'aria esterna è agitat corso entro la bigattiera affine di non infreddarne di troppo la temper*
5. *Quando l' aria esterna non sia agitata, e la sua temperatura sia di 17 mai la maggior circolazione interna dell' aria stessa.*
6. *Quando il baco monta al bosco si mantenga una temperatura a 17*
7. *Occorrendo dar foglia alla porzione di bachi ultimi a montare, si dia contiene meno acqua delle altre spezie.*
8. *Tre o quattro volte il giorno si usi della bottiglia migliorante l' aria.*
9. *Si levino e si trasportino altrove, ma in un luogo asciutto a 18 o 19 gra che cadono, che non lavorano, e che danno indizio di perire.*
10. *A bozzolo quasi compiuto, dopo due giorni e mezzo circa, quand' un osse l' aria, si lascino più o meno aperti tutti i fori, e libera sia da*

OSSERVAZIONI.

oli. Svaniscono così tutte affatto le differenze che l' ignoranza de' secoli aveva nginato, e che l' errore aveva facilmente adottato.

I bozzoli di quasi tutte le bigattiere si mostrano maturi, e tutti quelli che tano le bigattiere attestano di non averne mai veduto di più belli in mon-za, grossezza e durezza. Sembrano in fatti di qualità superiore.

)CA DELLA QUINTA ETA' DEI BACHI.

rrotto.

stanza viva la circolazione interna dell' aria, ed animata da frequenti

aticci in questo secondo periodo della quinta età due volte in vece di una.
odici, tredici o quattordici gradi di temperatura, se ne rallenti subito il

li, si aprano tutti i fori della bigattiera, onde nessun ostacolo impedisca

anche un po' più.
pesso, ma in pochissima quantità, e sia di quella spezie detta doppia, *che*

ki restii a montare, si tengono sempre mondi i graticci e il bosco dai bachi

peratura esterna fosse alquanto più fredda dell' interna, e alquanto agitata
le la circolazione dell' aria stessa.

GIUG[illegible]
TABELL[illegible]

RACCOLTA E SCELTA DE' BO[illegible]

Giorni del governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Temperatura esterna.	Igrometro	Qualità della giornata.
I.	Giug. 26	gr. 16	gr. 8	gr. 54	Bello e vento.
II.	27	17	9	69	Nuvolo
III.	28	16	8	70	Nuvolo pioggia e vento

NA.

I PER TRAR SEMENTE.

OSSERVAZIONI.

Sino da jeri si distinse facilmente che la galetta era consistente e staziona-
e che si poteva levare spezialmente dalla piccola e dalla vecchia bigat-
i. Si levò quindi verso sera tutto il bosco delle dette bigattiere, e si col-
nell' antisala in maniera da non confondere la galetta di un luogo con quella
in altro. Si distribuirono poscia le panche, i cesti ed ogni altra cosa per
domani.

Alla punta del giorno trenta persone tra uomini e donne travagliarono tutti,
a lever i bozzoli dal bosco, chi a trasportar legato in fasci il brugo, chi a
dar i graticci delle bigattiere, e rintracciar tutti i bozzoli ovunque si fossero
i, chi a collocare e distendere le galette sopra i graticci coperti prima di
a, e chi a tener l' antisala ed ogni altra cosa perfettamente pulita e monda.
Dopo il mezzo dì il lavoro e il raccolto delle due bigattiere era terminato.
sarono i bozzoli, i quali venivano trovati da tutti quelli che visitavano le
ttiere, di distinta qualità.

uelli della piccola bigattiera da once 3 di semente pesarono libb. grosse 215
uelli della vecchia bigattiera da once 4 di semente pesarono libb. grosse 306
——— libb. 521

Il dopo pranzo si levò il bosco di una terza parte della grande
ttiera, e a notte si erano raccolte le galette di qualità forse an-
superiore alle altre.

Si cominciò ad assegnare per la semente i bozzoli tratti da alcuni
ci, essendo che, tranne pochi *doppioni*, sembrava cosa impos-
le il trar da essi galette cattive o di scarto. Dalle galette destinate
la semente si levarono alcune poche di color giallo carico quan-
que anch' esse fossero forti e belle. Giova che il color della galetta
ello di paglia o giallognolo molto smontato. Non importava poi
la detta scelta fosse allora fatta scrupolosamente, perchè le
e galette dovevano ad una ad una essere in appresso spelate,
è della quale operazione si viene a discoprire qualunque galetta
a o non perfetta.

Entro questa giornata tutte affatto si sono raccolte le galette
altri due terzi della grande bigattiera. La camera separata,
il così detto *ospitale*, di cui si parlò nell' antecedente tabella,
quarantacinque libbre di ottimi bozzoli, e due libbre e mezzo
lette floscie. Si sa che queste galette sono state formate dai

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Temperatura esterna.	Igrometro.	Tempo.
Segue III.	Giug. 28	gr. 16	gr. 8	gr. 70	Nuvolo pioggia e vento
IV.	29	17	10	67	Bello con vento

OSSERVAZIONI.

i restii a montare, e da quelli che cadevano dal bosco. Erano lmente bellissime le galette i cui bachi hanno sofferto l' odor abacco.

Dalle galette raccolte nella grande bigattiera si trasse poscia manente quantità per la semente.

Uniti accuratamente tutti i pesi delle differenti galette nella ttiera da once 14 di semente, risultarono esse . . . libbre 1117 — —

Da once 21 di semente in un solo caseggiato si sono adunque e libbre grosse di Milano . . . . libb. 1638 — —

In questo dì i Massari di Varese portarono anch'essi i bozzoli olti da once 10 di semente, e le galette perfette ammontarono a » 615 — —

I Massari di Varano avevano già prima d' allora consegnate al ipratore da once 10 di semente galette perfette . . . . . » 600 on. 3

libbre 2853 on. 3

Questa galetta perfetta è stata in tre volte consegnata per lib- 2161 al compratore Sig. Gaspare Martignoni di Porto Val Tra- ia, mentre l' altra è stata destinata per semente. Valutata tutta aletta al prezzo di lire 4 la libbra, che è stata venduta, ha dotto lir. 11412 di Milano, non compreso il valore di alcune re di seta che si sono tratte da quelle galette floscie che non aero giudicate della perfezione delle altre, e si tennero in casa.

Calcolata la foglia consumata alle bigattiere dell' Annunziata ro i salarj pagati a chi levò dalla pianta ad un tanto per ogni o libbre, risulta ch' essa ammonta a . . . . libb. 24360 — —

Si è dovuto gettarne, come più sopra si è indicato, perchè si guastata nel viaggio . . . . » 1419 — —

libb. 22941 — —

Non si sono qui calcolate altre 1200 libbre di foglia, che si è posto essersi consumata di più, per mancanza della necessaria ità degli Alunni nel primo anno del loro alunnato.

Dalle stime appare che i Massari abbiano consumato in tutto ia circa . . . . » 17900 — —

libb. 40841 — —

Non calcolando i salarj ed alcune spese minori un possidente libbre 40841 di foglia di gelso tratta dall' albero e pesata avrebbe ricavate

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Temperatura esterna.	Igrometro	Temp[…]

OSSERVAZIONI.

815 un valore di 11412 di Milano. Le così dette *schizzette* e *galette* floscie
o poi prodotto, come sopra si è indicato, cinque libbre di ottima seta,
quale si pagano al certo molte delle suindicate spesette. Calcoli ora il pos-
te ed il colono di qual importanza sia per le famiglie la coltivazione dei
e dei bozzoli, e vegga quanti terreni e quanti salarj vi vorrebbero per rica-
la suindicata somma, della quale gran parte è netto guadagno.
Al massaro Pietro Bernasconi di Malnate toccò, per esempio, di sua metà o
ione di galette, quasi lire seicento di Milano. Questo massaro che paga di
o due staja di formento per pertica, paga con questo danaro, (calcolando il
to medio del frumento lire 40 il moggio) l'affitto di sessanta pertiche di
a campagna, senza aver anticipato sementi, grandi salarj, gran quantità
grasso, e senza essersi esposto ad una folla d' incertezze e di disgrazie meteo-
iche, che tanti anni desolano pur troppo i nostri raccolti.
Questo risultato finale deve far colpo sulla mente degli uomini abituati ad
inare e calcolare prima di decidere. Nella mia *Opera del Governo dei Bachi* ho
ostrato che quattro braccia quadrate di fondo bastano per ben coltivare dal
e un gelso sino all' età di dodici o quattordici anni, cosa che in generale
viene già fatta, con danno sommo de' proprietarj e coltivatori. Quattro mila
che non portassero cadauno per termine medio, che dieci libbre di foglia,
bbero adunque ad un tempo le 40 mila libbre di foglia consumata come so-
e porrebbero fuori di coltivazione 16 mila braccia quadrate di campagna a
li. Sedici mila braccia quadrate equivalgono a meno di nove pertiche mila-
di campagna. Da questa campagna suole il proprietario trarre per termine
io due staja al più di frumento per pertica di affitto. Quand' anche abbo-
e adunque al colono il fondo delle quattro braccia quadrate per ogni gelso
e fuori di coltivazione, il che non fa mai, perderebbe due moggia e due
di frumento del valore medio al più di lire novanta, e avrebbe creato da
fondi mercè il capitale sborsato in piantagioni a grado a grado fatte, una ren-
in foglia di libbre quarantamila che quest' anno gli avrebbero dato di sua
un valore di lire 5700 in bozzoli, mentre le altre 5700 sarebbero rimaste
oloni in compenso delle loro anticipazioni e delle fatiche loro.
Recapitolando il tempo impiegato dal porre la semente in stufa al consegnare
zzoli venduti e ad ogni altro finale lavoro nelle bigattiere risulta:

1. Governo della camera calda e nascita de' bachi sino alla total loro riunione	Giornate 13	Giornate 52
2. Prima età	» 5	
3. Seconda età	» 5	
4. Terza età	» 6	
5. Quarta età	» 7	
6. Quinta età primo e secondo periodo	» 16	

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Temperatura esterna.	Igrometro.	Temp

PRECETTI E REGOLE PER LA

1. *Non si leva il baco dai graticci se non quando la galetta è perfett*
2. *Nel levare il bosco si osserva se qualche baco non avesse formata la g*
3. *Giova esser facile nello scartare qualche galetta floscia.*
4. *Si tenga sempre mondo tutto ciò su cui posa il bozzolo tanto se è anc*

GIUDIZIO DEL FILATORE SULLA QUALITA' DE' BOZZOLI D

Il dì 15 Agosto il suindicato Signor Martignoni di Porto Val-Trav sensale in Varese, andò a salutare il Sig. Co. Dandolo. Ecco cosa d
La di lei galetta ha dato più seta di qualunque altra galetta che sia e
La seta di questa galetta è talmente bella da distinguersi subito da tutte l
Quello che più sorprende si è inoltre, che le di lei galette sortono dalla così colorate come sono le galette che non sono state messe in stufa.
Questa dichiarazione spontanea di uno che ha interesse a non esaltare la d fatiche e cure onde portare ad alto grado il perfezionamento di un'ar quantità di seta che si ottiene dalle galette, governando i bigatti col dell'opera, che sola si stampa in proposito per non ingrossare il vol

OSSERVAZIONI.

Ricapitolaudo poi i risultati relativi all' area, alla galetta ottenuta ed alla
a consumata, risulta:
Che da ogni cento braccia quadre di graticcio in cui i bachi non siano stati nè soverchiamente spessi, nè troppo rari, si traggono 70 in 80 libbre di bozzoli.
Che i bachi ben nati e governati derivanti da un' oncia di buona semente ben conservata, empiono quanto alla loro maggior grandezza le suindicate cento braccia quadre di graticcio, e danno appunto le dette 70 in 80 libbre di bozzoli.
Che quando siasi cominciato in stagione opportuna il governo dei bachi, il coltivatore istrutto ed attento ottiene da ogni quattordici libbre circa di foglia tratta dall' albero una libbra grossa di ottimi bozzoli.

LTA E SCELTA DE' BOZZOLI.

piuta.
le toglierlo, affinchè non imbratti i bozzoli.

o, quanto se n' è tratto.

ATTIERE PADRONALI E COLONICHE DEL CO. DANDOLO.

prietario di grandiosa filanda, venne a Varese, ed in unione al Sig. Terreni
Martignoni al Sig. suddetto.
mia filanda.
e da me filate per la bellezza e vivacità del suo colore.
agione forse della qualità o quantità di seta che contengono, così belle e vien dirle per giustizia e per la verità.
vorrebbe pure ogni anno comperare, è molto lusinghiera per chi impiega
strettamente si lega colla nostra proprietà. In proposito poi della qualità e
Sig. Co. Dandolo, veggasi anche la prima *lettera* del Sig. Giusti in calce

TABE

OTTENIMENTO E CO

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna .	Igrometro .	Tempo.
I.	Giugno 30	gr. 17	gr. 59	Bello e ve
II.	Luglio 1	16	56	Nuvolo e so
III.	2	18	54	Bello, nuv e pioggia
IV.	3	17	58	Nuvolo e pi
V.	4	17	67	Nuvolo, e piogg
VI.	5	17	69	Nuvolo e
VII.	6	16	65	Nuvolo e
VIII.	7	15	60	Nuvolo. pioggia e gran ve

IMA.

IONE DELLA SEMENTE.

OSSERVAZIONI.

onsegnate le galette vendute al filatore, si comincia tosto a spelare ad d una le non vendute, che sono destinate per la semente, mettendo a tutte quelle che sembrano molli, o entro le quali non si sente la crisalide a, disseccata, o battente contro le pareti interne della galetta.

Dall'esperienza fatta, la miglior disposizione della camera, entro la quale ol trarre la semente, è quella che segue:

Contro un lato interno del muro della stanza si colloca un graticcio più o grande secondo la quantità della semente che si vuol fare. Questo graticcio essere alto da terra un braccio e mezzo. Sopra questo graticcio coperto di si collocano le galette a misura che vengono scelte, spelate e pesate.

Sopra questo graticcio la galetta debbe essere alta tre dita, o un' oncia milanese.

A distanza di sette in otto once circa da questo graticcio ed alla stessa al- se ne pone un altro anch' esso coperto di carta. Serve questo graticcio, vedremo, a riporvi le farfalle, allorchè comincieranno a nascere nell' altro cio.

In braccio circa al di là di questo secondo graticcio v' è un cavalletto alto braccia, sul quale si pongono a cavallo pezzi di tela numerati, lunghi sei a. della loro altezza naturale, la quale è di un braccio e un terzo circa. Le mita di quei pezzi cadono sopra due assicelle alte da terra tre once circa, ate all' indietro, onde impedire che le farfalle cadano a terra quando vi accano, o cada a terra la semente che esse depongono sui detti pezzi di Sul pezzo stesso della tela si scrive il suo peso onde poi rilevare in ap- il peso all' incirca della semente depostavi, notando il giorno in cui ogni lino ha cominciato ad empirsi, e si è compiuto. Così si avrà successiva- e separatamente ogni sicura indicazione occorrente, e si vedrà col fatto, questa disposizione di cose, con quanta facilità si possano levare le far- il loro nascere dal graticcio, ove sono le galette, passarle sul graticcio e da questo opportunamente poi e facilmente riporle su pannilini senza le. Occorrono per questo servizio delle assicelle di un' area di mezzo o quadrato circa, e delle custodie, o cassettine, ove riporre i maschj, cedessero.

disposizione suaccennata tanto serve per ottenere trenta quanto mille i semente, perchè nel caso si aumentano graticci, cavalletti e quant' altro ssario. Oltre alle suddette cose vi debbono essere nella camera ove si fanno le farfalle, un termometro, un igrometro, una stufa, e cammini, e sfo- per poter riscaldare, o rinfrescare la stanza.

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Igrometro.	Tempo.
X.	Luglio 9	gr. 12	gr. 39	Nuvolo, sole e vento
XI.	10	12	35	Bello
XII.	11	13	36	Bello
XIII.	12	16 1/2	36	Bello

AZIONI.

io naturalmente, si colloca la femmina
,. Tal volta appare che la femmina ricusi
dell' ora in cui seguono gli accoppiamenti
.re. Quando le femmine sono state 48 ore
io che alcune abbiano ancora della semente,
.ono sopra un altro pannolino, onde ottenere
.e se è fecondata, per quanto consta dall' esperien-

quelle attaccate ai pannilini cade al basso, si leva e

o si levano le galette bucate, e quando la carta de' gra-
icia, si leva dal graticcio, e si cangia.
)mincia la nascita delle farfalle, e continua con qualche ab-
.e otto.
uascono con abbondanza. In ogni caso che i cartoni che si em-
.lle, non stessero tutti sul graticcio assegnato, si pongono e si di-
terra, tenendo lontani quelli dei maschj da quelli delle femmine.
.nciano a nascere con qualche furia. Giunta la temperatura naturale a 19
si cerca col mezzo degli sfogatoj, e tenendo ben chiuso ove batte il sole,
rto alcun poco ove corre aria fresca, che la temperatura non cresca. Il
caldo turba alcun poco gli accoppiamenti, e nuoce alla generale fecon-
e della semente, come l' esperienza dimostra. A misura che si levano le
bucate, si ristringe lo spazio che occupano quelle che rimangono.
ontinua la nascita con gran furia. Non si è potuto mi igare la forte tempe-
al di sotto dei 20 gradi. Il caldo turba un po' gli accoppiamenti.
i quattro quinti circa delle galette sono già nate le farfalle. La semenza
rima ha cangiato di colore. Il color giunchiglia diventa più carico. Si ac-
il bigio rossiccio, il quale entro due o tre giorni s' accosterà al color
re o di lavagna che è il colore suo proprio.

llenta la nascita delle farfalle.

n v'è ormai che una quarantesima parte circa delle galette che non ab-
ta:o le farfalle.

scono ancora farfalle. Alla fine di questo dì, ridotte le galette alla cente-
arte circa in peso, non si attende la nascita delle ultime farfalle, e si
no i bozzoli al filatojo. Si tien conto di tutti i cartoni sopra i quali vi
ate le farfalle fecondate, perchè sopra essi è stata deposta qualche por-

Giorni di governo.	Giorni del mese.	Temperatura interna.	Igrometro.	Tempo.
Segue XXI.	Luglio 20	gr. 17	gr. 45	Pioggia, nuvolo e sole.
XXII.	21	17	55	Pioggia e so
XXIII.	22	16	55	Nuvolo e pi
XXIV.	23	16	54	Nuvolo.
XXV.	24	17	45	Nuvolo e so
XXVI.	25	17	46	Pioggia e
XXVII.	26	16 1/2	53	Nuvolo e
XXVIII.	27	13	48	Nuvolo. e piogg
XXIX.	28	13	40	Nuvolo e p
XXX.	29	14	35	Bello
XXXI.	30	—	—	—

PRECETTI E REGOLE RELATIVI ALL' O

1. *La stanza ove le farfalle depongono le ova, non sia mai nè al di*
2. *Prima di riporre i pannilini che contengono la semente, siano e*
3. *Non faccia timore, se tra la semente fecondata vi sono delle ova fecondante del maschio.*
4. *Ove si ripongono i panni contenenti la semente, l' aria ambiente*
5. *La stanza, ove si vuol conservare la semente, non sia umida, la temp quella del gelo.*
6. *Durante la calda stagione, si aprano i pannilini due o tre volte, e*

OSSERVAZIONI.

ne di semente, onde levarla e custodirla ben distesa in una cassettina. Lo
sso si fa di quella che cadesse a terra, o in qualunque modo si distaccasse
i pannilini.

Quantunque le stanze ove è stata deposta la semente, siano asciutte, ed i
ni posti sui cavalletti prendano aria da per tutto, nondimeno si fa correre
ggior aria nella stanza, e si fa entrare maggior luce di quella che prima si
esse.

Il locale destinato a tener la semente è fresco e bastantemente asciutto. La
a temperatura non dovrebbe mai eccedere ne' giorni estivi i 15 gradi, nè di-
endere in inverno sotto il gelo. In questo locale si attacca orizzontalmente sotto
soffitta o il volto un telajo di corda, su cui debbono essere collocati i panni-
i contenenti la semente. Questi panni si rivoltano a più doppj in larghezza di
mezzo braccio milanese circa. Se si dubita che dai lati della tela possa di-
ccarsi della semente, si pone di quà e di là della stessa tela ripiegata, qual-
e carta, onde la semente non cada a terra.

Si è osservato che in un pannolino della semente versata da una farfalla si
no svolti dopo dieci giorni i bachi. Cosa eguale si è osservata nella semente di
alche altro baco anche gli anni passati. Questo sviluppo così precoce mostra
posizioni particolarissime nella conformazione dell' embrione del baco.

La semenza sembra del colore che deve essere. Si rotolano i panni, come
ra si è detto, e si collocano sopra i telari di corda.

RECAPITOLAZIONE DEL TEMPO IMPIEGATO.

Dal levar la galetta dal bosco sino al primo nascere delle farfalle
arono giorni . . . . N. 13
Dal cominciare al terminar di nascere le farfalle, giorni . . . . » 8
Dal primo versamento della semente sino all' atto di esser levati i
ni e trasportati sul telajo di corda, giorni . . . . » 19

STO E CONSERVAZIONE DELLA SEMENTE.

radi, nè al di sopra dei 20. L' umidità sua non oltrepassi i 70 gradi circa.
tti, e la semente sia di color cenere.
chè altro esse non indicano, se non di non essere state tocche dall' amor

rno di essi dappertutto.
i ecceda d' estate i 15 gradi circa, nè d' inverno sia inferiore all' incirca a

vino dai topi.

AL SIG. CONTE DANDOLO

LUIGI GIUSTI DI COMO

27 *Giugno* 1815.

Sentivasi ragionare, e con grande encomio, della di lui *Opera* sui bigatti.

Ciò m' invogliò tosto di leggerla, e giudicai utile cosa l' approfittare de' lumi, che persona tanto celebre seppe fornire a vantaggio de' privati e dello Stato.

Datomi pertanto alla lettura della parte che risguarda la cura dei bachi, la qualità della foglia, la formazione della bigattiera, non esitai punto a determinarmi di tenere una bigattiera capace per quattro once di semente. Tutto fu allestito, e la cura ebbe effetto, sempre seguendo le prescrizioni da lui additate.

E siccome mi occorre di aver qualche schiarimento sopra alcuni casi particolari, così conoscendo per fama, e da' suoi scritti quanto egli per natura sià gentile, e compiacente, oso pregarlo di fornirmi gli occorrenti lumi, ond' io, non abbia a vedere con poco vantaggio impiegate le utili cognizioni che mi vengono comunicate dalla sullodata di lui *opera*.

Innanzi ad ogni altra cosa io reputo bene di informarlo della cura de' bachi da me tenuta, affinchè esso possa giudicare con maggior fondamento sulle mie domande.

I bachi sino al giorno primo della quarta età si sono tenuti nella piccola bigattiera. In questa eravi un cammino, dove fu sempre acceso il fuoco secondo il bisogno e di giorno e di notte.

Tre piccole stufe portatili hanno sempre mantenuta la temperatura prescritta nelle diverse età. Tre termometri indicavano il grado di calore. Qualche mezzo grado può essere mancato, ma parmi che non sia stato di alcun difetto, mentre i bachi dormirono, e si destarono in tutte le età nei giorni precisamente da lui fissati.

Di notte la piccola bigattiera si tenne sempre illuminata con *argante* il cui olio di perfetta qualità non mandò fumo. Si fece qualche fiamma di buon mattino, onde più presto correggere l' aria che di notte stagnato avea nella bigattiera. L'igrometro nelle tre prime età non indicò mai alcun segno di umidità.

Nelle prime tre età i bachi mangiarono foglia di buona qualità, e di quella selvatica a norma delle prescrizioni, e fu sempre loro data al tempo, e ne' modi determinati, cioè tenera, mondata, e minutissimamente tagliata nella prima età; nella seconda età finamente tagliata, e nella terza mezzanamente. La foglia fu sempre asciutta.

I bachi si sono sempre tenuti bene allargati. Tutte le altre piccole cure furono eseguite con precisione, e come è detto nella di lui *Opera*, mentre era mio pensiero di attenermi strettamente a questa. La foglia fu data a' bachi quattro volte al giorno, di sei ore in sei ore: e quando fu riconosciuta la necessità di qualche piccolo pasto, non si omise di provvedere al bisogno: di rado si presentò questo caso. Con tale cura i bachi hanno sempre corrisposto all' aspettazione del col-

tivature, e non potevano essere più belli: tutti erano eguali, ed occuparono il quantitativo delle braccia quadre da lui assegnate.

Nel giorno primo della quarta età si sono trasportati i bachi nella bigattiera più grande, cioè lunga 18 braccia, larga 10, alta 9. Durante il trasporto, e la posizione de'bachi sulle tavole si è eseguito quanto da lui è prescritto. Le tavole erano situate lungo la bigattiera in tre ordini, e come è da lui indicato. Tutte le tavole formanti quattrocento braccia quadre erano nuove. In questa età, e nella quinta i bachi mangiarono voracemente. Furono sempre regolati come viene indicato nella di lui *opera*. Si diede sempre loro foglia di buona qualità ed asciutta, non ostante che la pioggia in diverse giornate abbia arrecato qualche disturbo.

Non entrerò in una minuta descrizione di quanto si è operato nella quarta e quinta età, sembrandomi che egli da ciò che ho esposto essersi fatto nelle prime tre età, argomentar possa che ho ben anche in queste due età eseguito tutte le di lui prescrizioni. Altra circostanza che di ciò deve convincerlo parmi sia quella che i bachi hanno sempre prosperato, che nelle mute non ne andò alcun perduto, che nessuna malattia si è in loro manifestata, che le quattrocento braccia quadre dei graticci furono occupate, ed in fine che la foglia fu consumata nella quantità di 41 centinaja di libbre, compresa quella che si disperde, e la mondatura.

Non tralascerò nondimeno di osservare che

in questa età si fece diverse volte fiamma per il cambio dell' aria aprendo gli sfogatoj superiori; che durante il trasporto del letto mi sono servito della bottiglia migliorante l' aria, ed alcune volte anche quando la giornata era umida, e che l' umidità veniva indicata dall' igrometro; ed in ultimo che si è sempre tenuta la bigattiera e la cura de' bachi come fu da lui ordinato.

Due *arganti* illuminarono sempre la bigattiera. Gli faccio osservare che per mantenere il calore necessario nella bigattiera si sono dovute tener sempre accese con buona carbonella cinque piccole stufe portatili, oltre il cammino di tempo in tempo; ed il fuoco si è dovuto mantenere sino a tre giorni dopo che i bachi si furono avviati al bosco, avuta però l' avvertenza di aprire di quando in quando, e nelle ore più calde, le finestre, col tener chiuse le *persiane*, onde l' aria non avesse a colpire i bachi direttamente. Questi andarono al bosco per metà precisamente nel giorno da lui notato, e travagliarono benissimo, e quasi tutta l' altra metà vi andò nella giornata seguente, e questa pure si diede tosto al travaglio. Que' pochi che furono restii ad incamminarsi al bosco, si trasportarono nella piccola bigattiera a 18 gradi di calore, si diede loro buona foglia, che fu mangiata, e montarono pur essi al lavoro nella terza giornata.

Queste sono tutte le cure praticate, e che io reputai necessario di esporgli minutamente, onde egli possa con maggior sicurezza decidere sulle seguenti dimande.

Diversi bachi ne' primi due giorni antecedenti alla giornata che andarono al bosco, divennero tutti gialli, e non furono perciò in istato di salire al bosco; altri erano divenuti assai gonfi, e sembrava che le lineette traversali sul dorso li comprimessero: tanto risaltava all'occhio la gonfiezza del baco nello spazio da una linea all' altra. Sembrando essere stata esatta la cura, domandasi da qual cagione può ciò essere derivato; come si potrà in avvenire evitare un tale disordine, e se attribuirsi deve a qualche mancanza del coltivatore?

Sono persuaso che di tanti animali è quasi impossibile che non ne debba perire alcuno, e questa persuasione quasi mi tratteneva dall'incomodarlo; ma il desiderio di conoscere se esser potesse qualche causa speziale che riducesse il baco in tale stato, e la certezza della di lui compiacenza nel fornire gli occorrenti lumi, mi hanno reso ardito a dirigergli la presente, persuaso di essere compatito dalla sua nota bontà. Gli faccio però osservare che i bachi andati a male non oltrepasseranno il numero di 1000, e questi produrrebbero la perdita di sole tre libbre di bozzoli.

Un' altra osservazione che trovo necessaria di fare, si è che il quantitativo de' bozzoli prometteva al coltivatore, se non un peso delle lib. 75 alle 85 marcate nella di lui *Opera*, almeno un prodotto dalle lib. 65 alle 75; ma l'esito fu diverso. Le once quattro di semente stata somministrata da certo Sig. Remigio di Fenegrò, come sicuramente di buona qualità, non diedero che lib.

di Milano 192 , cioè lib. 48 per oncia. Osservo ancora che il bozzolo non poteva essere più bello , ed era compiuto , assai duro, piccolo, e così chiamato del *Camossino* , e si lasciò al bosco otto giorni.

Domandasi ora da che può provenire lo scarso peso de' bozzoli , malgrado della cura de' bachi che fu esatta , della foglia che fu buona , della qualità della semente che fu data per la migliore , e della esattezza nell' osservare i gradi di calore?

Credo bene avvertirlo per ultimo , che ho esperimentato il peso de'bozzoli situati in ciascuna parte della bigattiera. Quelli posti ne' graticci di mezzo, formano una libbra milanese in numero 458 ; quelli alla destra , ove la muraglia comunica con altre stanze, con n. 443; quelli alla sinistra alla parte del giardino, luogo più umido , con n. 470; quelli in fondo alla bigattiera , con n. 449, e que' pochi che furono trasportati nella piccola bigattiera a 18 gradi di temperatura , con n. 388 , che sommati formano n. 2208 ; e quindi bozzoli n. 441 per ogni libbra.

Mi è sembrato necessario di riportare tutte queste notizie a piena di lui cognizione.

Ora credo del mio dovere, qualora egli voglia compiacersi di prendere in esame questo mio scritto , di offerirmi a recarmi costì nella giornata in cui vorrà avere la degnazione di instruirmi a voce sui proposti miei quesiti per risparmiargli l' incomodo di scrivere sui medesimi .

Scusi , Sig. Conte, il mio ardimento , e lo

riguardi coll' innata di lui bontà, permettendo ch' io mi protesti col più profondo rispetto.

P. S. Mi sono recato dal filatore, che comperò li bozzoli, e mi fece vedere che con lir. 5 di essi ha fatto una libbra di once 12 di seta, di una qualità bellissima, e buonissima tanto per la finezza che pel colorito. Forse anche questa notizia potrà meritare qualche riflessione.

PREGIATISSIMO SIG. LUIGI.

Varese 31 *Giugno* 1815.

Comincio dal trattarvi con confidenza, come soglio fare cogli agricoltori.

La vostra dei 27 ora spirante mi è giunta, mentre io stava cominciando la raccolta de' miei bozzoli, e quindi non potei tosto rispondere come bramava.

L' ho letta attentamente, e prima di tutto vi dico avermi essa recato il maggior piacere, veggendo in voi un diligente coltivatore de' bachi, il quale meritava certamente di fare più bozzoli che non ha fatto; ma far probabilmente non poteva di più, per quanto accenna.

VENIAMO AI FATTI.

Voi avete fatto lib. 192 bozzoli. Moltiplicate queste lib. 192 per bozzoli 441, quantità media per ogni libbra, e avrete bozzoli 84672. Aggiungendo a questi bozzoli mille bachi *gialdoni*, avrete in tutto la somma di bachi 85672. Ma quattro once di semente a 39168 ovi per cadaun' oncia danno ova 156672: dunque la vostra perdita o in grani di semente non nata, o in bachi nati, o in uno od altro modo, ascende a 71200 bachi che è pressochè la metà del peso della vostra semente. A questo fatto non posso fare alcun comento, perchè non posso sapere come accaduta sia la perdita materiale che si deduce dal fatto annunciato.

Se aveste fatto lib. 300 di bozzoli, questi in ragione di 441 per libbra avrebbero dato un totale di 132300 bozzoli, e quindi ancora una perdita effettiva di 24572 ova o bachi.

Giova qui avvertire che dalla bontà della semente, dalla sua ottima conservazione, e dal farla ben nascere, può dipendere l' esito più o men felice dell' andamento del governo dei bachi.

Nella semente buona, quella che non nasce entro 48 ore, da chè la nascita comincia a farsi alquanto copiosa, non ammonta, per cento esperienze da me fatte, che a due o tre centesime parti incirca.

Se i bachi poi occupavano l'area dei 400 braccia quadrate fissata da me, ciò indica che se aveste avuto 132300 bachi in luogo degli 85671, tanto e tanto sull' area suindicata delle 400 braccia sarebbero essi stati senza disagio.

Le località più o men favorevoli ai bachi che si mantengono sani, possono decidere che un baco mangi un po' di più, s' ingrossi un po' più, e dia una galetta alquanto più pesante. La qualità della semente poi ha in generale un' influenza anch' essa diretta sulla grossezza maggiore, o minore del baco.

Il Sig. Pasquale Borghi di Gallarate, per esempio, mi scrive in data di jeri, che 440 bozzoli vi vollero per formare una libbra di quelli nati dalla sua semente, ed educati in una nuova e grande sua bigattiera. Al contrario mi accenna contemporaneamente che dei bozzoli tratti da un' oncia della mia semente,

governati a parte da esso medesimo, ne andavano 380. Mi accennava parimente che con libbre 14 mille di foglia tratta dall'albero ebbe circa libbre mille di bozzoli. Tra tanti fatti di questo genere ho voluto accennare il più recente che in certo modo dimostra la verità di quanto ho indicato in alcune parti della mia *Opera*.

Tutto dunque porta a concludere 1.° che se fra le vostre mani non sono periti i bachi, voi ne avete ricevuti dalla stufa 71000 (dedotti i gialdoni) di meno di quello che dar dovevano le once 4 di semente; 2.° che se ad onta di questo numero calante voi avete occupato le 400 braccia quadre di graticcio, ciò indica che il baco era raro troppo su graticci stessi; 3.° che il consumo maggiore di foglia fatto dai 84672 bachi che vi han dato le lib. 192 di bozzoli, prova che una parte della detta foglia messa sui graticci non è stata bene mangiata, ma dissipata. Da quanto sopra vi dissi, rispetto al Sig. Borghi, e da tante altre notizie analoghe, sembra dimostrato evidentemente, che quattordici libbre circa di buona foglia bastano ad ottenere una libbra di scelti bozzoli.

I *gialdoni* poi possono derivare da contusioni, dalla qualità della semente, la quale al certo non è buona se non dà che poco più della metà di bachi che dar dovrebbe, dall' aver respirato il baco assopito un' aria quasi costantemente mofetica, per essersi trovato vicino agli escrementi, giacchè il baco non respira per la bocca, ma pei buchi che sono

in vicinanza dei piedi, e quindi a contatto del letto; e forse per molte altre cagioni inutili ad essere ricordate. Più o meno compariscono sempre dei *gialdoni* nell' accostarsi i bachi alla maturità.

Non è certamente colpa vostra, se in vece di 150,000 bachi, non ne avete ricevuto che 85 mille che avete benissimo governati e conservati.

Voi avete fatto quanto potevate, ma non era in poter vostro il convertire gli 85000 in 132300 occorrenti per formare le lib. 300 di bozzoli in ragione di lib. 75 per ogni oncia. Meditando voi su questi fatti troverete, io spero, la soluzione ai dubbj propostimi.

Non adotterei mai lo scaldare la bigattiera con stufe volanti a carbone o a carbonella. Il carbone e la carbonella si convertono intieramente a misura che bruciano, in aria fissa o acido carbonico. Se questi combustibili bruciano sotto il cammino, non v' è nulla a temere, perchè l' aria fissa rarefatta dal calore monta su per la canna, e se ne va senza guastare l' aria interna.

Benchè in fretta, credo di aver risposto con chiarezza sufficiente a quanto mi avete chiesto. Se qualche altra cosa vi occorre, scrivete liberamente. Sono di cuore.

Il Sig. Don. Giulio Mussi

al Sig. Conte Dandolo.

Cremona 4 *Giugno* 1815.

Prima di dirvi l'esito della mia raccolta di bozzoli, convien che vi dica, che era mio costume il distribuire a' miei contadini ogni anno da 50 in 55 once di semente di bachi; e che quando mi andavano bene, io faceva altrettanti pesi di galette, e vendeva anche della foglia. È qualche anno però che ho sempre diminuita la quantità di semente, ed ora aveva 50 pesi di bozzoli, ed ora molto meno, e tante volte quasi nulla.

Per quest'anno, vista la vostra *Opera*, ho limitato la semente a sole 20 once, e presi la risoluzione di fare de' miei massari una sola società, ed ottenuta la nascita dei bachi, destinare alcune persone di mia confidenza alla loro educazione e cura, collocandoli in mia casa, con idea di consegnarli per la quinta età a' medesimi massari onde li trasportasero nelle loro case.

Ho previamente fatto quanto potevasi per adattare la mia casa a questo uopo, secondo i modi da voi prescritti. Coll'uso quindi di varj termometri ed igrometri in ogni stanza, ho portato i bachi alla quinta età nel migliore stato di salute e robustezza; ma riflettendo all'angustia, e qualità delle case de' contadini abbandonai il pensiere di darli ad

essi, e presi la risoluzione di collocare tutti que' graticci che non potevano restare in mia casa, sotto di una così detta *Barchessa* che serve a stagionare i grani. Questo lócale ha un muro a tramontana, altro a levante, altro a ponente, ed a mezzo giorno quattro pilastri elevatissimi che sostengono l'alto tetto. Per riparare questo locale dall'intemperie della stagione vi ho posto negli angoli due cammini, e nel mezzo una stufa; nei muri ho fatte molte finestre, ho fabbricato un soffitto di stuoje, e di stuoje pure ho formata una parete tra i pilastri, ed in questo modo ho collocati in tale località da quasi 200 graticci, avendone ritenuti in casa altri 100 circa. La cosa andava benissimo; ma due giorni di vento e di pioggia mi hanno non poco imbarazzato. I termometri più difesi non mi indicavano nella notte più di 15 gradi, il vento mi disturbava a fronte d'ogni sorta di ripari; nel maggior fervore dell'appetito dei bachi mi è mancata la foglia non solo per la pioggia, ma anche per averla dovuta comprare in una considerabile distanza; e negli ultimi giorni di maturanza non mi è stato possibile di dare ai bachi più di tre pasti. Con tutto ciò sono andati in due giorni tutti al bosco, che fu architettato a norma de' vostri suggerimenti per quanto però mel permisero la ristrettezza del tempo, la quantità dei graticci, e la fatica improba di far cambiare tutto in una volta il cattivo sistema dei contadini.

Aggiungete che l'ultimo pasto fu di foglia che aveva patito nel viaggio, non avendone altra. Adonta di tutto ciò ho raccolto ottanta pesi

di bozzoli (libbre 2000 cremonesi) in ragione di pesi quattro (ossia libb. cento cremonesi) per ogni oncia. Sono quindi contento, perchè lo sono stati i miei contadini, che negli anni più propizj non hanno mai fatte tante galette; e generalmente nella quinta età sono andati malissimo. D'altronde mi è stato di soddisfazione il vedere un continuo concorso di gente a visitare le mie bigattiere, ed applaudirle, rimanendone sorpresi, e dichiarando di volermi imitare un altro anno. I miei contadini stessi saranno più docili, e la cosa avrà assolutamente un migliore successo senza stancare la pazienza di chi li dirigerà.

Io poi mi regolerò diversamente quanto ai locali, e alla foglia profittando dei vostri lumi e dell' esperienza di quest' anno ec.

TAVOLE

Del rapporto tra i pesi e misure milanesi nominate in quest' opera, ed i pesi e misure nuove italiane e francesi a comodo dei leggitori di tutte le provincie.

1. La libbra grossa milanese, d' once comuni vent' otto, corrisponde a libbre nuove (kilogrammes) 0,7625.
2. La libbra piccola milanese, d' once dodici, corrisponde a libbre nuove (kilogrammes) 0,3268.
3. Un' oncia milanese corrisponde a grossi (decagrammes) 2,7252.
4. Un grano (576 grani fanno un' oncia comune di Milano) corrisponde a quasi un mezzo grano del nuovo peso, cioè grani 0,4727.
5. Una pertica di Milano corrisponde a tornature (hectares) 0,065452.
6. Una tavola, che è la ventiquattresima parte di una pertica, corrisponde a tavole nove (ares) 0,2727.
7. Il braccio di Milano, che dividesi in 12 once, l' oncia in 12 punti, ed il punto in 12 atomi, corrisponde a palmi (decimètres) 5,95.
8. Un' oncia del braccio suddetto corrisponde a diti (centimètres) 5.
9. Un punto corrisponde ad atomi (millimètres) 4, e un terzo.
10. Un moggio, che è composto di otto staja, e contiene libbre grosse milanesi 146 a 155 circa di frumento secondo la qualità, corrisponde a some (hectolitres) 1,462.

11. Uno stajo, ottava parte del moggio composto di 16 metà, che contiene circa libbre grosse 18 a 19 di frumento come sopra, corrisponde a mine (decalitrès) 1,83.
12. La brenta di Milano, composta di boccali nonantasei, ciascuno de' quali pesa circa una libbra grossa milanese, corrisponde a mine (decalitrès) 7,56.
13. Un boccale corrisponde a coppi (decalitrès),8.
14. Il piede parigino di 12 pollici corrisponde a metri 0,325, ossia once 6, punti 6, ed atomi 8 del braccio milanese.
15. Un pollice del piede suddetto corrisponde a palmi (decimetrès) 0,27, ossia a punti sei e mezzo del braccio milanese.
16. Una linea del piede suddetto, che è la duodecima parte di un pollice, corrisponde a 2 atomi, (millimètres), e del braccio milanese ad atomi sei, ossia mezzo punto circa.
17. Una lira di Milano, composta di venti soldi, corrisponde a 76 centesimi e tre quarti circa della nuova lira italiana o franco.
18. Un soldo di Milano corrisponde a centesimi tre e millesimi 8, nuova moneta italiana.
19. Un miglio milanese corrisponde a metri 1862, ovvero a tese Parigine 950,213.

BREVISSIMA INDICAZIONE

delle figure comprese nelle tre tavole in rame poste in fine dell' Operetta.

Tavola I. Fig. I. *Gran bigattiera* (*) Si veggono le disposizioni della sala anteriore, e quella dei graticci, la stufa nel mezzo circa, la porta, le finestre sotto cui sono gli sfogatoj, e l' indicazione degli sfogatoj che comunicano col di sotto, perpendicolarmente ai quali sono poi gli sfogatoj sotto la soffitta. Vi sono quattro cammini negli angoli, e due in mezzo ai lunghi due lati. Ov' è la lettera *C* v' è un' apertura con due ribalte, per la quale, occorrendo, si gettano i letami quando si mondano i graticci. Fig. 2, *vecchia bigattiera*. Fig. 3. una *piccola bigattiera* coi cammini in due angoli, ed una stufa.

Tavola II. Fig. 3, *raspino*. Fig. 4, *termometro*. Fig. 5, *stufa*. Fig. 6, *cassettine* per far nascere la semente. 7, un *graticcio* isolato, 8, *cucchiajo*. 9, *tavoletta da trasporto*. 10, *sfogatojo*. 11, *a* e *b* *zocco* e *sforatojo* per preparare la carta bucata. 12, *rampinetto*. 13, *cassetta da trasportare i bachi nati*. 14, *coltello da tagliar la foglia*. 15, *trinciatojo doppio*. 16, *gran trinciatojo*. 17, *spazzolino di melica*. 18, *porta con*

(*) Tanto le bigattiere padronali in Varese del Sig. Conte Dandolo, quanto le bigattiere coloniche ed ogni utensile inserviente all' esercizio dell' arte si possono vedere in ogni tempo da chiunque brama conoscere co' proprj occhi lo stato vero delle cose.

portello, o sfogatojo. 19, *cesto quadro*. 20, *panca* lunga due braccia. 21, *scaletta*. 22, *Igrometro* con *Termometro*. 23, *apparato per l' aria migliorante*. 24, *gerla*. 25, *stercajuola*. 26, *telajo coperto di tela su cui mettere le farfalle*. 27, *custodia*. 28, *cavalletto per ottener le ova*. 29, *telajo di corda*. 30, Tav. II, *graticci ordinati come vanno nelle bigattiere*.

Tav. III. *Stufa di Pieropan*.

Qui trascriviamo la *nota* fatta in proposito di questa stufa dal chiarissimo Sig. Cav. *Amoretti*, e posta in calce dell' operetta più sopra enunciata, compilata dal medesimo sul *governo* dei *bachi*.

Il Sig. Abate Pieropan Vicentino per l' educazione de' bachi da seta immaginò, sui principj di Franklin, una stufa, che dando molto calore alla stanza, v' introducesse continuamente aria nuova ed asciutta.

Questa formasi di soli mattoni comuni e di pianelle, ossiano mattoni da pavimento: poco costa ed è di facile costruzione. Eccone nell' unita tavola il disegno, qual fu pubblicato nella seconda edizione degli Elementi di Agricoltura di Mitterpaker (Tomo III. pag. 252).

Si darà alla stufa una grandezza proporzionata all' ampiezza della stanza.

I. *Fondo. Il contorno è di mattoni o quadrelli in piano. Il buco* a *corrisponde al foro del muro, che porta in camera l' aria esterna, e che dev' essere difeso da una graticella. L' aria a motivo delle tramezze* cccc *è obbligata a girare per portarsi in* b.

Le tramezze si fanno con mezzi mattoni, o con rottami, all' altezza del contorno.

II. Piano del cammino al luogo del fuoco. *Si forma di quadrelli, o con una lastra di sasso o di ferro che posi esattamente sul contorno, e sulle tramezze, ed abbia un solo foro in* b, *dove salga l' aria.*

III. *Alzata del primo piano, che si fa con mattoni in costa posti pel lungo e distanti in modo che una pianella li copra interamente. L' aria uscita dal foro* b *girerà e verrà in* c. *I mattoni posti sul davanti son tagliati in* x *per adattarvi la porticina di ferro, e di terra cotta.*

IV. *Lati coperti colle pianelle, che coprono il canale, non lasciandovi che un foro in* c *daddove l' aria uscirà per salire.*

V. *Alzata del secondo piano simile a quella per primo fig. III. Si copre allo stesso modo come nella fig. IV. e vi si lascia un foro in* d.

VI. *Alzata del terzo piano in cui si copre anche la porta. L' aria sollevatasi dal foro* d. *gira e viene in* e.

VII. *Prima coperta della stufa in cui si lascia l' apertura* h *pel fumo. Sopra questa facciasi un contorno di un mezzo mattone in piano, e della stessa altezza siano la bocca del fumo e le tramezze* iiiii *che obbligano a girare quell' aria, che salirà pel buco* ee *divisa, e sarà costretta ad uscire, ed entrare ben riscaldata e asciutta nella stanza pe' fori* f g.

VIII. *Seconda coperta della stufa* h *è la canna del fumo, il quale mandasi ove più conviene.*

ELENCO

Delle principali opere originali, delle opere altrui illustrate, e delle traduzioni arricchite di copiose annotazioni, del Sig. Conte Vincenzo Dandolo, pubblicate dal tempo in cui comparve la Nuova Scienza Chimica, che applicata alle scienze fisiche ed arti ha poscia tanto contribuito al loro progresso.

Di queste opere riceverà le commissioni la Dita Gio. Battista Sonzogno, Librajo nella Corsia dei Servi N. 596. in Milano.

In questa nota non son comprese però le opere politiche, morali, molte dissertazioni, ec.

1791. Traduzione del Trattato Elementare di Chimica di Lavoisier, arricchito di copiosissime annotazioni, in 8. tom. 2. Venezia.

1791. Traduzione del Trattato delle Affinità di Morveau, con annotazioni, in 8. vol. 1. Venezia.

1791. Traduzione della Nuova Nomenclatura Chimica di Lavoisier, Berthollet, Morveau, Fourcroy, resa conforme all'indole della nostra lingua, con copiose aggiunte.

1791. Lettere al Dottor Felice Asti della regia medica delegazione di Mantova, sull'efficacia della China rossa di Santa Fè. Venezia.

1792. La seconda edizione delle suddette tre opere con addizioni. Venezia

1792. Traduzione delle due Dissertazioni ancora inedite in Francese, sulla respirazione, e sulla traspirazione, mandate dal celebre Lavoisier

al nostro Autore, con annotazioni, in 8. Venezia.

1793. I Fondamenti della Fisica chimica applicati alla formazione dei corpi e ai fenomeni della natura, in 8. Venezia.

1793. La Fisica del Poli illustrata, con una copiosa serie di annotazioni, in 8. vol. 6 Venezia.

1794. La seconda edizione di quest' opera con alcune aggiunte vol. 6.

La seconda edizione de' suddetti Fondamenti, ec.

1796. La terza edizione della Fisica del Poli con alcune aggiunte vol. 6.

1796. La terza edizione degli Elementi di Lavoisier con alcune aggiunte, in 8. vol. 2.

1796. Dei Pozzi del lido (onde provveder Venezia d' acqua in qualunque circostanza) e delle Cisterne di Venezia, 8. Venezia.

1796. La terza edizione dei suddetti Fondamenti, ec.

1797. La traduzione della Filosofia chimica di Fourcroy, con copiose aggiunte inedite mandate dal celebre Van-Mons all' Autore, con aggiunte pure inedite del Fourcroy, ed annotazioni del Traduttore.

1801. La quinta edizione dei Fondamenti della scienza Chimico-fisica, applicati alla formazione dei corpi ed ai fenomeni della natura, arricchita di tutte le nuove scoperte dei progressi della scienza, in 8. vol. 4. Milano.

1802. La sesta edizione di quest' opera stampata in carattere piccolo dal Pasquali in

Venezia, con alcune addizioni, ridotta a due Volumi.

Il Sig. Cavalier Re, pubblico Professore di Agraria, parlando di questo libro nel suo Dizionario ragionato di Agricoltura, così si esprime.

» Non si può sapere l'agricoltura senza
» avere le principali nozioni intorno alla
» natura degli esseri che ajutano la ve-
» getazione, e senza conoscere in qualche
» modo i materiali che in questa grand' o-
» pera sono impiegati. È essenziale adun-
» que all' agronomo il prendere un' idea
» chiara della scienza Fisico-chimica. Que-
» st' è il solo libro chimico italiano, da
» cui io consiglio ad apprenderla, perchè
» tratta con diffusione appunto certi ar-
» ticoli che molto importa il sapere

1804. Traduzione della Statica Chimica del Senatore Bertollet, con alcune annotazioni in 8. vol. 2. Como.

1804. Del Governo delle pecore spagnuole ed italiane, e dei vantaggi che ne derivano. Opera stampata a spese del Governo in 8. vol. 1. Milano.

1806. Discorsi agrarj sopra alcune malattie delle pecore. Milano presso Pirotta e Maspero.

Sulla coltivazione dei pomi di terra; ibidem in 8.

Sui letami, ibidem in 8.

Sui danni che reca allo Stato e alle famiglie la divisione dei fondi in una stessa Comunità, e sui ripari che si potrebbero porvi; ibidem in 8.

Sulla necessità di crear nuove industrie nel Regno; ibidem in 8.

1810. Nuovi cenni sulla coltivazione dei pomi di terra, e applicazioni a vantaggio sì delle famiglie che dello Stato. Milano.

1810. Cenni sulla fabbricazione dello sciloppo d'uva, diretti ai coltivatori del Regno, in 8. Como.

1812. Enologia, ovvero l'Arte di fare, conservare e far viaggiare i vini del Regno, in 8. tom 2. Milano.

Quest' Opera della più grande importanza pei possidenti e coltivatori offre la soluzione del problema: *Data una uva qualunque trarre da essa il miglior vino che possa dare.* Ognuno adunque che migliorar voglia i suoi vini, e guarentirne la durata, e venderli a prezzo maggiore, deve seguire il sistema sperimentale evidentemente dimostrato dall' Autore.

1812. Istruzioni pratiche sul modo di fare e conservare i vini, in 8. 1. vol. stampato e diffuso per ordine del Governo.

1813. Dell' introduzione dei Merini nel Regno d' Italia, del miglioramento delle pecore indigene, e dell' influenza di questo miglioramento sull' interesse dei coltivatori, e sull' aumento annuale dei prodotti d' industria agraria e manifattrice.

Dell' influenza dei letami sull' aumento, tanto dei prodotti annuali de' campi, quanto degli animali domestici, di cui manchiamo. Milano in 8.

1815. Dell' arte di governare i bachi da seta

per ottenere costantemente da una data quantità di foglia la maggior copia di ottimi bozzoli. Milano.

Quest' opera è indispensabile a qualunque possidente che abbia gelsi.

1815. Sui bachi da seta, sui gelsi e sui loro prodotti. Memoria inserita nel tomo XVII della Società Italiana delle Scienze, separatamente stampata. Verona.

1815. Grido della ragione per la più estesa coltivazione dei pomi di terra. Milano.

1816. Il buon governo dei bachi da seta dimostrato col giornale delle bigattiere.

TAVOLA DELLE MATERIE

GIORNALE DEL GOVERNO DEI BACHI.

TABELLA PRIMA.

TABELLA SECONDA.

TABELLA TERZA.

TABELLA QUARTA.

TABELLA QUINTA.

TABELLA SESTA.

TABELLA SETTIMA.

TABELLA OTTAVA.

TABELLA NONA.

TABELLA DECIMA.

III
FUOCO
c
x
VI
e
h
Q